Deutsche Obstbauzeitung

56. Jahrgang der Pomologischen Monatshefte

Herausgegeben

vom

Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins

in Eisenach

....

Jahrgang 1910

Bibliothek des Deutschen Pomologen-Vereins

A 58. a.

Oskar König Rektor GOTHA

STUTTGART 1910

Verlagsbuchhandlung von Eugen Ulmer

Verlag für Landwirtschaft, Obst- und Gartenbau

DEUTSCHE
GARTENBAU-
BIBLIOTHEK
E.V. BERLIN

Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei, Stuttgart

Digitized by Google

354,05
Z E
1576

Inhalts-Verzeichnis.

Mitarbeiter.

Ackermann, Lehrer, Eisenach 353.
Ahrens, Großherzoglicher Hofgärtner, Baden-Baden 143, 254, 290, 320, 345, 419.
Andres, W., Postsekretär, Nieder-Ingelheim 117.
Armbrecht, J., Garteninspektor, Derneburg 4.
Baumann, N., Anstaltsgärtner, Geisenheim 38, 186, 256, 292, 296.
Baumann, Peter, Saaralben 43.
Bantel, G., Verwalter, Obstgut Walthersberg 181, 437.
Bartels, Fr., Gutsgärtner, Calenberg 162.
Bechtle, A., Rentier, Günzburg a. D. 104, 128, 195, 300, 315, 355, 406, 413, 416, 438.
Beckel, A., Obstbaulehrer, Gransee 19, 310.
Berkowski, W., Preten b. Neuhaus, Elbe. 409.
Beyer, R., Obergärtner, Schloß Gerdauen, Ostpr. 373.
Bißmann, O., Obstbauinspektor, Gotha 46, 100, 185, 335, 375.
Bode, A., Obstbaulehrer, Chemnitz 53, 297, 299, 353, 411.
Bothe, R., Obergärtner, Bonn 348.
Bredt, Pfarrer, Waltersdorf, Ungarn 58.
Brick, Dr., Leiter der Station für Pflanzenschutz, Hamburg 285.
Bruch, Chr. Fr., Birnbaum-Großdorf a. d. Warthe 146, 184, 318.
Bruhns, Dr., Uerdingen a. Rh. 360.
Brüning, August, Fichtenau b. Friedrichshagen 312, 339.
Buhl, P., Generalsekretär des Bundes d. Landwirte, Unna i. Westf. 264.
Daepp, Paul, Opplingen, Kt. Bern 402.
Dahs & Neuenfels, Baumschulen, Blankenbach 119.
Depken, G. Wilh., Baumschulenbesitzer, Rockwinkel 54, 194, 341.
Dreis, J., Neumünster 406.
Eipper, E., Vilpian, Südtirol 143, 325.
Engelhardt, Baumschulenweg 290, 345.
Ewert, Prof. Dr., Proskau 57, 142, 164.
Fischer, Prof. Dr., Berlin 96.
Fischer, Direktor des Pomologischen Instituts Schönborn bei Eutin 289.
Flöter, P., Leiter d. N.-Lausitz Edelobst- und Gemüsekulturen, Langengrassau 325.
Francke, Ad., Privatier, Meiendorf b. Hamburg 169, 258, 402 437.
Garbers, Fr., Garteningenieur, Schönebeck-Bremen 52, 313.
Gold, H., Obergärtner, Karlstadt a. M. 67, 140.
Gottschalk, Herm., Plantagenbesitzer, Quillschina b. Salzmünde 188, 407.
Grote, H., Obstbaulehrer, Überlingen a. Bodensee 75.
Haeni, G., Obstzüchter, Fröschweiler 325.
Hagemann, Obstbauinspektor, Herford 15.
Hahn, G., Stellenbosch, S.-Afrika 111.
Häußer, Gera 325.
Heeschen, Lehrer, Neuenfelde 125, 257, 420.
Heinrich, Obergärtner, Clötze, Altmark 13, 304.
Herholz, Karl, Mitinh. d. Firma Kommissionshaus Elias Keller, Köln 324.
Herlitschka, Karl, Brühl bei Köln 338.
Hertel, Ernst, Eisenach 274.
Herwig, A. J., Pomologisch. Institut, Veendam 60, 70.
Herz, Albert, Stuttgart 366, 379.
Heyden, Kreisobstbauinspektor, Oppenheim 150.
Hillebrecht, F., Post Immigrath 340.
Hoffmann, H., Obstanlagenbesitzer, Reichenbach 56.
Hohn, Caspar, Baumschulenbesitzer, Wiesentheid 129.
Holder, Gebr., Maschinenfabrik, Metzingen, Wttbg. 256.
Hönings, Julius, Baumschulenbesitzer, Neuß a. Rhein 173, 270, 301.
Hotop, Kreisobstbaulehrer, Homburg v. d. Höhe 293, 409.
Huber, Karl, Kgl. Garteninspektor, Oberzwehren 280, 349, 373.
Jauchen, Direktor der landw. Schule, Zerbst 413.
Joerling, Maria, Rixdorf 437.
Jubisch, Max, Baumschulen, Kittlitz 165, 395.
Kaiser, Paul, Graudenz 340.
Kampshoff, Jos., Velen i. Westf. 339.
Karmann, W., Obstbautechniker, Werder a. d. Havel 307.
Kaumanns, N., Landwirtschaftlicher Sachverständiger, Chicago 105.
von Kempis, Otto, Birrekoven 165.
Kern, Jakob, Baumschulenbesitzer, Landau 42, 43.
Keudell, Stadtoberförster, Schmalkalden 125, 258.
Kilp, F., Kreisobstbaulehrer, Wetzlar 410.

281538

Digitized by Google

Kinder, Oskar, Königsberg i. Pr. 171.
Kindshoven, J., Kgl. Landwirtschaftslehrer, Bamberg 127, 276, 365.
Kittel, Franz, Brüx 409.
Kliem, W., Baumschulen, Gotha 281, 285.
Kochs, Dr., Dahlem 17.
König, O., Gotha 340.
Kronberg, Otto, Obst-Reviergärtner, Dahlem 325.
Krüger, Kgl. Regierungs- und Baurat, Bromberg 398.
Kulisch, Prof. Dr., Colmar i. Els. 219.
Labbies, W., Fruchtgärtnerei „Westfalia", Hoberg-Bielefeld 398.
Laubert, Dr. R., Botaniker a. d. Biologischen Anstalt für Land- und Forstwirtschaft, Steglitz 175.
van Lennep, C., Elst. 351, 357.
Lesser, E., Obstbauwanderlehrer, Kiel 28, 89, 251, 346, 396.
Lindner, M., Geschäftsführer, Dresden 139, 294.
Lintl, Pfarrer, Pfakofen b. Eggmühl i. Bayern 274.
Lorgus, A., I. Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach 1, 4, 5, 6, 15, 16, 31, 33, 34, 46, 57, 105, 145, 157, 166, 167, 169, 185, 197, 204, 217, 228, 247, 248, 252, 265, 277, 289, 329, 357, 359, 371, 373, 374, 376, 381, 385, 390, 399, 401, 404, 410, 417.
Lübben, H., Posen 428.
Lüstner, Professor Dr., Geisenheim 27, 408.
Mathiesen, C., Villa Pomona, Olstykke, Dänemark 345, 419.
Mazarin, Kreisobstbauinspektor, Worms 353.
Mey, Obstbautechniker, Herford 29, 284, 311, 415.
Meyer, Fr., Lehrer, Hamburg 155.
Meyer, J., Soest 435.
Müller, J., Direktor des Provinzial-Obstgartens, Diemitz b. Halle 1, 33, 34, 81, 99, 187, 253, 304, 330, 374, 420.
Müllers, L., Obergärtner, Breyell 67.
Müller-Thurgau, Prof. Dr. H., Wädenswil 327.
Nißmann, Assistent der Pflanzenpath. Versuchsstation, Geisenheim 168.
Osterwalder, Dr., Wädenswil (Schweiz) 293.
Peicker, G., Leiter d. Obstanlage des Johanniterordens Strausberg b. Berlin 164.
Pfeiffer, Obst- und Weinbauinspektor, Darmstadt 152.
Puhlmann, Georg, Obstgutsbesitzer, Marquardt b. Bornim 141.
Rebholz, Kgl. Bayer. Landesinspektor, München 20, 274, 321, 393.
Richter, Karl, Guben 302.
Richter, Rudolf, Lehrer, Rohrbeck b. Dallgow-Döberitz 352.
Ritter, Georg, Dr. phil., Bremen 429.
Rosenthal, H., Baumschulenbesitzer, Rötha b. Leipzig 172, 190, 255, 290, 369, 377.
Rubner, Geh. Medizinalrat Prof. Max, Direktor d. physiolog. Instituts d. Universität Berlin 240.
Schauwecker, Kreisobstgärtner, Ülzen 373.
Schindler, O., Halle a. d. S. 410.
Schladenhauffen, Karl, Hoenheim, b. Bischheim i. Els. 257.
Schmitz-Hübsch, Edelobstkulturen, Merten 36.
Schroeder, Frau Dr., Schloß Poggelow 381.
Schulz, Obergärtner, Herford 14.
Schulz, Obstbauinspektor, Ludwigshafen 122, 291, 344, 387, 398, 439.
Schulz-Schönborn, Oberweinberge b. Tschichertzig a. O. 297, 340, 341.
Schwabe, Fr., Seebach, Kr. Langensalza 299.
Scipio, G., Direktor d. Fruchth.-Gesellsch., Bremen 73.
Scriba, Syndikus, Halle 180.
von Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Bonn 234.
Sommer, G., Lehrer, Pfaffenhofen 141.
Späth, L., Baumschulenweg 420.
Spiecker, Dr. W., Dorlisheim 29, 405.
von Spitzel, Major, München 142.
Stähler, O., Libury Hall, near Ware, Herts., England 126, 133, 159, 313, 380.
Steffen, Redakteur, Frankfurt a. Oder 11.
Stein, K., Obstbauwanderlehrer, Güstrow i. M. 297.
Stemmler, L., Weinbauinspektor, Berlin-Friedenau 77.
Stoffert, Obergärtner, Tannenhof b. Schwerin 313.
Störmer, Dr. K., Halle a. S. 81.
Strube, Leiter des Herzogl. Mustergartens i. Cöthen 180, 317, 403.
Tessenow, M., Posen 341.
Tetzner, R., Eisenach 18, 35, 43, 68, 77, 78, 87, 103, 132, 133, 154, 161, 179, 187, 196, 199, 207, 258, 259, 266, 275, 288, 298, 299, 313, 320, 341, 352.
Trenkle, R., Kreisobstbaulehrer, Regensburg 21, 38, 331, 411.
Uhink, G. W., Baumschulenbesitzer, Bühl 408.
Uhlhorn jr., D., Grevenbroich 35.
Vasen, Joh. Jos., Wachendorf 346.
Wagner, Otto, Obstbauinspektor, Bonn a. Rh. 37, 47.
Wallbaum, Euskirchen 340.
Walther, C., Kreisobstbautechniker, Schlüchtern 296, 300.
Weber, H., Obstkulturen, Roisdorf 272.
Weirup, Kgl. Garteninspektor, Hildesheim 299.
Wenck, Fr., Obstbautechniker, Friedberg 67.
Wiedersheim, Dr. W., Hemigkofen-Nonnenbach 124, 314, 366, 400, 412.
Wiesner, H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim 50, 171, 424.
Wilcke, Chr., Pyrmont-Osdorf 347.
Will, Karl, Obstbaum- und Rosenschulen, Dorpat, Livland 134.
Wilms, Wilh., Pfarrer, Dinker 8.
Wimmer, H., Geschäftsführer, Tolkewitz-Dresden 143, 162.
Wittmütz, A., Cassel 438.
Wohler, G., Raisdorf 381.
Wohlpart, Jos., Volkach a. M. 128.
Zinßer, K., Baumschulen, Ülzen 372.
Zorn, R., Obstkulturen, Hofheim a. T. 122, 136, 278, 292, 439.

□□□

Digitized by Google

Aufsätze.

Abänderung der Obstsorten, Zur —. 360.
Abfallen von Früchten, Tetzner-Eisenach 298.
— Dr. H. Müller-Thurgau 327.
Absatz franz. landwirtsch. Erzeugnisse im Ausland, Förderung 196.
Abortdünger für Obstbäume. Schulz-Schönborn-Oberweinberge 295.
— Fr. Garbers-Schönebeck, Bremen 313.
Anbau von Beerenobst in England 300.
Äpfel, Fäule der —, Dr. Laubert-Steglitz 175.
Apfelbäume, Enorme Erträge. Stähler, Libury Hall, England 380.
Apfelernte in den Vereinigten Staaten von Nordamerika 80.
Apfelsorten, Dankbare —, Tetzner Eisenach 288.
Äpfel, amerikanische in Hamburg, Ad. Franke-Meiendorf 437.
— Überseeische, in deutschen Speisewagen 438.

Apfelsorten:

Adersleber Kalvill, Müller-Diemitz 34.
— Tetzner-Eisenach 35.
Äpfel, amerik. und austral. Einfuhr nach Deutschland 285.
Äpfel, Australische —, Scipio-Bremen 73.
— Wiesner-Bad-Nauheim 171.
Äpfel, Frische australische und überwinterte deutsche, Wiesner-Bad-Nauheim 50.
Apfel aus Ülzen, Zinßer-Ülzen 372.
Apfel, kernloser, Bredt-Waltersdorf 58.
— Ewert-Proskau 142.
Berlepschs Goldrenette, Baumann-Geisenheim 37.
— Schmitz-Hübsch-Merten 36.
— Uhlhorn jr.-Grevenbroich 35.
— Vasen-Wachendorf 346.
— Wagner-Bonn a. Rh. 37.
Birnförmige Äpfel aus Finnland, Strube-Cöthen 403.
— Lorgus-Eisenach 404.
Cox' Orangen-Renette und Edelrenette, Franke-Meiendorf 402.
Großherzog Friedrich von Baden, Fischer, Schönborn 289.
— Rosenthal, Rötha 290.
— Engelhardt, Baumschulenweg 290.
— Ahrens-Baden-Baden 290.
Jacob Lebel, Erfahrungen mit dem Apfel —, Jubisch-Kittlitz 165.
James Grieve, Stähler-Libury Hall, England 133.
— Tetzner-Eisenach 133.
— Frau Dr. Schröder-Poggelow 133.
Lady Sudely, ein schöner Spätsommerapfel. Tetzner-Eisenach 320.
Marienwerder Gulderling, ein vorzügl. haltb. deutsch. Apfel, Oskar Kinder-Königsberg i. Pr. 171.
Prinzenapfel, Francke-Meiendorf 169.
— Wilcke-Pyrmont-Osdorf 347.
Roter Bellefleur, Obstbauinspektor Schulz-Ludwigshafen 291.
Schöner von Bath, Ursprung des — Armbrecht-Derneburg 4.
Schöner von Boskoop und graue Herbstrenette, Wettbewerb für, 385.
Schöner von Boskoop und Renette von Monfort, Hagemann-Herford 15.
— Heinrich-Clötze 13.
— Lorgus-Eisenach 15.
— Schulz-Herford 14.
— Steffen-Frankfurt a. Oder 11.
— van Lennep-Elst, Niederlande 357.
— Wilms-Dinker 8.
Signe-Tillisch, Mathiesen-Olstykke 345.
— Beyer-Gerdauen 373.
— Wohler-Raisdorf 381.
Suislepper, Will-Dorpat 134.
Weißer Titowka, Ohm Paul, Sommer-Pfaffenhofen 141.
— Schriftleitung 194.
Weißer Winterkalvill, Bechtle-Wallerstein 128.

Arbeiterinnen in d. Obst-, Gemüse-, Fischkonserven- und Präservenindustrie, Schriftleitung 20.
Arbeitskräfte, ausländische in Obstkulturen und gärtnerischen Betrieben, Zorn-Hofheim 278.
Arsenvergiftung von Obstbäumen, Meyer-Hamburg 155.
Ausfuhr von frischem Obste aus Italien 79.
Ausstellung, Gartenbau-, Frankfurt a. Main, — Bericht über die, Rosenthal-Rötha 377.
Ausstellung, Gemüse- und Frühobst-, Berlin 1910, O. Bißmann-Gotha 335.
Ausstellungen 19, 20, 43, 47, 78, 184, 196, 264, 288, 300, 316, 326, 328, 342, 343, 355, 356, 366, 368, 374, 375, 377, 379, 390.
Ausstellungslehren, Mey-Herford 29.
Bahn und Kanaleigentum, Obsternte auf —, 315.
Baumhandel im Umherziehen 156.
Baumschulenbesitzer und Obstzüchter, Dahs & Neuenfels-Blankenbach 119.
Baumschulenquartiere mit künstlicher Düngung wieder hochzubringen 42, 67, 143.

Beerenobst:

Beerenobstanbau in England 300.
Beerenobstbau am Vorgebirge, Weber-Roisdorf 272.
— in Werder a. d. H., Karmann-Werder 307.
— im Alten Lande, Heeschen-Neuenfelde 420.
Beerenobstsorten, Vier, für den Großanbau, 196.
Beerenobststräucher, Düngung und Bodenbearbeitung b. d. Kultur der —, Hönings-Neuß 270.
Blattfallkrankheit der Johannisbeeren und ihre erfolgreiche Bekämpfung, Rosenthal-Rötha 172.

Digitized by Google

Beerenobst:
Brombeerhecken, Müller-Diemitz 374.
Erdbeeren-Versand, Erfahrungen, Heinrich-Clötze 304.
Erdbeere „Sonntagskind", Mey-Herford 284.
— immertragende, Kliem-Gotha 285.
Erdbeerfelder, Versuche über das Abmähen nach der Ernte, Huber-Oberzwehren 280.
Erdbeerneuheiten, empfehlenswerte. Kliem-Gotha 281.
Erdbeerversandkisten, Krause's, Müller-Diemitz 304.
Himbeere Harzjuwel 296.
— Otto Kronberg 325.
Himbeertriebe, Welkwerden junger —, Tetzner-Eisenach 298.
Preiselbeeren, schwed., Einfuhr n. Deutschland 32.
Sandbrombeere, Rubus arenarius. Th. Reimers Daepp-Opplingen 402.
Stachelbeerhecken, Heeschen-Neuenfelde 257.
Beförderung der Obstbäume als Eilgut zum Frachtsatz 196.
Beförderung von Eilgütern in Kälteschutzwagen 44.
Beobachtungen, Allerlei —, Huber-Oberzwehren 349.
Beobachtungen über einige der von mir in Güstrow ausgestellten, zumeist neueren und neuesten Obstsorten, Frau Dr. Schröder-Schloß Poggelow 381.
Bericht über die Anlage des Herrn Rudolf Richter, Rohrbeck-Döberitz, Beckel-Gransee 310.
Berufs- und Standesfragen 53.
Besichtigung der Fabrikanlagen Mayfarth & Co. 355.
Bezirksobstausstellung in Tettnang am 2.—9. Okt. bei Gelegenheit des Landw. Festes, verbunden mit Gewerbeausstellung, Herz-Stuttgart 379.

Birnensorten:

Alexander Lucas Butterbirne G. Peicker-Naumburg a. d. S. 164.
— Kreisobstbaulehrer Hotop-Homburg v. d. Höhe 293.
Diels Butterbirne, Riesen-, Bechtle-Günzburg 438.
Herzogin von Bordeaux, Tetzner-Eisenach 161.
— N. Baumann-Geisenheim 292.
— Richard Zorn, Hofheim a. T., Obstkulturen 292.
Josephine von Mecheln, O. Bißmann-Gotha 185.
— N. Baumann-Geisenheim 186.
— J. Müller-Diemitz 187.
— Tetzner-Eisenach 187.
Präsident Drouard, Mathiesen-Olstykke 419.
— Ahrens-Baden-Baden 420.
— Müller-Diemitz 420.
— L. Späth-Baumschulenweg 420.
Birnenförmige Äpfel aus Finnland, Strube-Cöthen 403.
„Bitterfäule" oder Gloeosporium-Fäule der Äpfel, Dr. Laubert-Steglitz 175.
„Bitterfäule" oder Gloeosporium-Fäule der Äpfel, Dr. Osterwalder, Wädenswil, Schweiz 293.
Blattfallkrankheit der Johannisbeeren und ihre erfolgr. Bekämpfung, H. Rosenthal-Rötha 172.
Blüte des Steinobstes in Baden 195.
Blütenbilder aus Baden-Baden, Ahrens-Baden-B. 254.
Blütenpollen, Widerstandsfähigkeit d. — gegen Frost, Dr. Ewert-Proskau 164.
Bodenbearbeitung und Düngung bei der Kultur der Beerenobststräucher, Hönings-Neuß 270.
Bodenschichten, Undurchdringliche — im Untergrunde, G. Haeni, Obstzüchter, Fröschweiler 325.
Bodenuntersuchungen, Tetzner-Eisenach 341.
Bodenverbesserung, ein Beispiel ungewöhnlicher —, (F. Poetko's Dubrau in Guben) Richter-Guben 302.
Bordelaiser Brühe, trübe Erfahrungen mit nicht richtig zubereiteter —, Lesser-Kiel 28.
Brombeerhecken, Müller-Diemitz 374.
Buchbesprechung des Herrn A. Bode, Chemnitz in Heft 22, Entgegnung auf die —, Gottschalk-Quillschina 407.

Bücherschau:

Ackermann-Hlinsko, Schulgärten 353.
Ackermann, Normalobstsortiment des Bezirkes Eisenach 367.
— Anleitung zur Blumenzucht und Blumenpflege für die Jugend 367.
Babo-Mach, Weinbau, II. Teil 43.
Bach & Nerlinger, Landwirtschaftl. Obstbau 353, 411.
Bechtold, R. u. Co., Wiesbaden, Der Obstbau in Wort und Bild 439.
Betten, R., Erziehung, Schnitt und Pflege des Weinstockes 19.
Bigelow, W. D., Gore, H. C., Howard, B. J., Studies on Apples 412.
Bley, Franz, Pomologisches Bilderbuch 412.
Böttner, Joh., Frankfurt a. O., Praktisches Lehrbuch vom Obstbau 411.
— Praktisches Lehrbuch des Spargelbaues 258.
— Das Tomatenbuch 313.
— Das Buschobst 342.
— Unsere besten Obstsorten 439.
Christ-Lucas, Gartenbuch 258.
Deutscher Pomologen-Verein Eisenach, Führer durch den deutschen Obstbau 298
Eiffe, C. C., Früchte deutscher Arbeit 313.
Fulton, S. H., Kaltlagerung von Beerenobst 124.
Goethe, R., Darmstadt, Obstbau 325.
Gottschalk, H., Heilung stippiger Äpfel durch Impfung, sowie Versuche und Erfahrungen 40 jähr. Praxis im Obstbau 342.
Graser's Naturwissenschaftliche und landwirtschaftliche Tafeln 410.
Hasenstrauch, Hottenrott, Bruns, Flister — Praktischer Rechtsbeistand 313.

Digitized by Google

Bücherschau:
Hutt, W. N., Marketing fruit and truck crops (Der Handel mit Obst und Früchten.) 400.
Juraß, Paul, Leipzig, Balkongärtnerei in hrem ganzen Umfang 326, 439.
Junge, Geisenheim, Zeitfragen im Obstbau 43, 342.
Kgl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim, Bericht für das Etatsjahr 1908/09 259.
Kgl. Pomologisches Institut in Proskau, Jahresbericht 1908 259.
Kindshoven, J., Kgl. Landw.-Lehrer, Bamberg, Feldgemüsebau 299.
Koch, August 342.
Koch, Landwirtschaftl. Rückblick 342.
Krämer, Dr., Adolf, Anleitung zur Zins-, Zinseszins- und Rentenrechnung 258.
Lesser, E., Kiel, Der Gemüsegarten 411.
Lewis, C. J., The Apple from Orchard to Market 366.
Lowell-Judson, Picking, Packing and Marketing of Apples 366.
Löbner, Max, Leitfaden für gärtnerische Pflanzenzüchtung 342.
Lucas, Fr., Kurze Anleitung zur Obstkultur 77.
Luppold, Rietenau, Kurze Winke zur Anlage und Pflege von Schulgärten 353.
Maros, Isidor, Maday, Budapest, Vogelschutzbestrebungen 299.
Mazarin-Worms, Krankheiten und Beschädigungen der Kulturpflanzen im Jahre 1908, 353.
Meißner, Prof. Dr., Richard, Des Küfers Weinbuch 77.
Meyer, Fr., Hamburg, Obstbau und Welthandel 313.
Nördlinger, Ratgeber über Pflanzenkrankheiten 342.
Olbrich, St., Vermehrung und Schnitt der Ziergehölze 78.
Pfyffer v., Altishofen, Düngung der Obstkulturen 342.
van de Pol, J. C., Inlichtingen aangaande de Engelsche Fruitmarkten voor Fruittelers in de Nederlanden 413.
Rebholz-München, Empfehlenswerte Obstsorten für das Königreich Bayern 411.
Richter, R., Neuer Obstbau 122, 258.
Schauwecker, Ülzen, Leitfaden über den Obstbau und die Obstverwertung 143.
Schmidt, J. C., Erfurt, Blumenschmidts Abreißkalender 410.
Schwabe, Frdr., Vogelschutz in Ungarn 299.
Sehrwald, Dr. Konrad, Berlin, Obst der Tropen 326.
Thalackers Kalender für den Deutschen Gartenbau 1910 43.
— Adreßbuch für den Deutschen Gartenbau 1910 43.
Timm, H., Obst- und Beerenweine 342.
Wauer, Die Verwertung von Obst und Gemüse im Haushalt 342.
Wocke, E., Oliva, Illustriertes Gehölzbuch für Gartenfreunde und Gärtner 410.
Wortmann, W., Prof. Dr., Führer durch die Kgl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau Geisenheim 43.
Bühler Frühobstgeschäfte 1909, Lindner-Bühl 139.
Bühler Frühzwetschen, Erträge von, Zorn-Hofheim 136.
Burbank, Pflaume von der —, 347.
Buschobst, Lupinen unter —, Schulz-Schönborn-Oberweinberge 297.
— Tetzner-Eisenach 313.
— Garbers-Schönebeck 313.
Buschobstfrage, Beitrag zur —, Bothe-Bonn 348.
Butterbirne, Alexander Lucas 164.
— Hotop-Homburg v. d. H. 293.
Champignonkultur im Freien 44.
Delegierten-Versammlung der vereinigten Obst- und Gartenbauvereine des Großherzogtums Oldenburg in Jever am 23. Oktober 1910, Lesser-Kiel 396.
Deutscher Pomologen-Verein, der —, und der Deutsche Obstbau, Lorgus-Eisenach 228.
Drahtgeflecht-Zäune, Depken-Oberneuland-Rockwinkel 54.
Düngung, künstl., um Baumschulquartiere wieder hochzubringen 42, 67, 143.
Düngung und Bodenbearbeitung bei der Kultur der Beerenobststräucher, J. Hönings-Neuß 270.
Edelreiser in Kühlräumen, Aufbewahrung —, C. Walter-Schlüchtern 300.
Eilgüter, Beförderung in Kälteschutzwagen 44.
Einfluß des Grases auf Obstbäume, Stähler-Libury Hall 126.
Einfluß des Wechsels der Bodenschichten auf die Obstbäume, Baumann-Geisenheim 296.
Einfuhr schwedischer Preiselbeeren nach Deutschland 32.
— von Kartoffeln nach Bulgarien 44.
— von böhmischem Obste 276.
— amerikanischer und australischer Äpfel nach Deutschland 285.
Einfuhr von tierischem Dünger nach Natal 32.
Eingabe betr. Handelsvertrag mit Schweden, Schriftleitg. 56.
Ein- und Ausfuhr von frischem Obst im Monat Oktober, Schulz-Ludwigshafen 438.
Eisenbahndämmen, Obstbau an den, Rebholz-München 321.
Eisenbahnzüge, Vorkühlung ganzer — 132.
Entgegnung auf die Buchbesprechung des Herrn A. Bode-Chemnitz —, Gottschalk 407.
— Prof. Dr. Lüstner-Geisenheim 408.
— Uhink-Bühl 408.
Eisenschüssiger Boden, Bode-Chemnitz 297.
Erdbeere, Immertragende und zweimaltragende, großfrüchtige —, Wilh. Kliem, Gotha 285.
Erdbeer-Neuheiten, Empfehlenswerte —, Kliem-Gotha 281.
Erdbeere „Sonntagskind", Mey-Herford 284.
Erdbeeren-Versand, Erfahrungen mit dem —, Heinrich-Clötze 304.
Erdbeerenfelder, Versuche über das Abmähen nach der Ernte, Huber-Oberzwehren 280.

Digitized by Google

Erdbeerversandkisten, Krause's — Müller-Diemitz 304.
Erfahrungen auf dem Gebiete der genossenschaftlichen Obstverwertung 326.
Erfahrungen mit dem Apfel Jakob Lebel, Jubisch-Kittlitz 165.
Erfahrungen mit dem kommissionsweisen Verkauf, M. Lindner-Dresden 294.
Erfahrungen mit dem kommissionsweisen Verkauf von Obst, Bantel-Walthersberg 181.
Erfolge der Obstverkaufsvermittlungsstellen und Obstmärkte, Lesser-Kiel 89.
Ernährung des Menschen, Obst, seine Bedeutung für die —, Geh. Medizinalrat Prof. Rubner 240.
Erträge, Enorme —, von Apfelbäumen, Stähler 380.
Erträge von Bühler Frühzwetschen, Zorn-Hofheim 136.
Esel-Rückenspritze für den Baumschulbetrieb, Hönings-Neuß a. Rh. 301.
Etiketten, Dauerhafte —, König-Gotha F. Hillebrecht, P. Kaiser-Graudenz, Wallbaum-Euskirchen, Schultz-Schönborn. Depken, Oberneuland 340, 341.
Fabrikanlagen, Besichtigung der —, Mayfarth & Co., Frankfurt a. M. 355.
Fanggläser in Obstanlagen, Brüning-Fichtenau 312.
Fanggürtel-Insekten, Brüning-Fichtenau 312.
Förderung des Absatzes französ. landw. Erzeugnisse im Ausland 196.
Förderung des Obstbaues im Ansiedlungsgebiet der Provinz Posen, Lübben-Posen 428.
Förderung des Verkaufes von frischem Obst ist zweifellos eines der wichtigsten Mittel zur Hebung unseres deutschen Obstbaues, Rebholz-München 393.
Förderungen des Vogelschutzes in Bayern 20.
Forderungen, Obsttransport —, Bruch-Freinsheim 146.
Fragekasten: 19, 78, 126, 168, 180, 181, 259, 296, 298, 313, 341, 397, 410, 437.
Fragebeantwortungen 42, 43, 67, 75, 125, 143, 168, 180, 181, 259, 274, 296, 297, 298, 312, 313, 325, 339, 340, 341, 397, 398, 409, 437.
Frankfurt a. Main, Obstmarkt 355, 356.
Frankreichs Zideräpfelernte 1909, 79.
Frauen an den höheren, kgl. preußischen Lehranstalten, Tetzner-Eisenach 18.
Freinsheimer Obstmarkt von 1909, Bruch-Freinsheim 184.
von Friesen, Freiherr, Rötha, Rosenthal-Rötha 368, 369.
Fruchtansatz, Vorbericht über den diesjährigen —, Tetzner-Eisenach 199.
— und Obsternteaussichten 1910, Tetzner-Eisenach 266.
Früchte, Abfallen, Tetzner-Eisenach. 298.
— Müller-Thurgau, Prof. Dr., Wädenswil 327.
Früchteuntersuchung vor der Ausfuhr aus der Kap-Kolonie 32.
Fruchtansatz und Obstblüte 1910 159.
Fruchtgewichte, Zur Frage der Feststellung einheitlicher —, Dr. Spiecker-Dorlisheim 405.
Fruchtgrößen, einheitliche Bestimmung der wirtschaftlich wichtigsten Apfel- und Birnensorten, Lorgus-Eisenach 289.
Fruchtreife, Beschleunigung der —, 265, 276.
Fruchtsäfte zum Auffärben von Weinen, Fruchtsäften, Marmeladen usw., Dr. Kochs-Dahlem 17.
Frühobst- u. Gemüseausstellung Berlin 1910, O. Bißmann-Gotha 335.
Frühobstgeschäfte 1909, Bühler —, Lindner-Bühl 139.
Frühpflaume „The Czar", Eipper-Vilpian 325.
Fusikladiumfrage, Dr. Spiecker-Walthersberg 29.
Gartenbau-Ausstellung zu Frankfurt a. Main, Bericht über die —, Rosenthal-Rötha 377.
Gaucher-Palmette, auch eine holländische Erfindung, van Lennep-Elst 351.
Gedeihen der Obstbäume im Bezirke Windhuk 132.
Gemeinschaftspflanzungen, Heyden-Oppenheim 150.
Gemüsebau in Belgien, Zur Förderung —, Schriftleitung 44.
Gemüse- und Frühobstausstellung-Berlin 1910, Bißmann-Gotha 335.
Gemüse- und Obst-Kühlanlagen auf der Ausstellung des Nassauischen Landesobstbau-Vereins in Frankfurt a. Main 355.
Gemüse-Verkaufsvermittlung 315.
Gewichtsverlust, der, des lagernden Winterobstes, J. Meyer-Soest i. W. 435.
Gloeosporiumfäule der Äpfel, Dr. R. Laubert-Steglitz 175.
Gloeosporiumfäule oder Bitterfäule der Äpfel, Dr. Osterwalder, Wädenswil (Schweiz) 293.
Gesetzl. Mindestentfernungen von Obstbäumen an den Grenzen 259.
Gesundheit und Obstgenuß, A. Bechtle-Günzburg 300.
Grasnarbe unter den Obstbäumen, Müller-Diemitz 330.
Großherzog Friedrich v. Baden, Fischer-Schönborn, Direktor des Pomologischen Instituts Schönborn bei Eutin 290.
— Herm. Rosenthal.
— Engelhardt, bei L. Späth, Baumschulenweg.
Güstrow, Obst- und Gemüseausstellung 1910, Lorgus 390.
Haltbarmachung von Tafeläpfeln (Früchten) mittels Lacküberzug, Schriftleitung 20.
— Tetzner-Eisenach 275.
Handelsverträge, Vorberatung 287.
Handelsvertrag mit Schweden. Eingabe betr. — 56.
Herlitschkasche Packmaschine. Herlitschka-Brühl bei Köln 338.
Herzogin von Bordeaux, Tetzner-Eisenach 161.
— Baumann-Geisenheim 292.
— Zorn-Hofheim 292.
Himbeere, Harzjuwel 296.
— Otto Kronberg, Dahlem 325.
Himbeerkäfer, Schutz gegen den —. Rosenthal-Rötha 255.

Digitized by Google

Ingelheim, Obstmarkt in —, Andres. Nieder-Ingelheim 117.
Insekten-Fanggürtel, Brüning-Fichtenau 312.
Institut, Pomologisches — in Reutlingen 288.
II. Internationaler Kältekongreß in Wien, Tetzner-Eisenach 184.
Internationale Obst- und Gemüseausstellung der Société Royale in Gent, Wagner-Bonn a. Rh. 47.
Johannisbeeren, Blattfallkrankheit d. — und ihre erfolgreiche Bekämpfung, Rosenthal-Rötha 172.
Josephine von Mecheln, Bißmann-Gotha 185.
— Baumann-Geisenheim 186.
— Müller-Diemitz 187.
— Tetzner-Eisenach 187.
Jungfernfrüchtigkeit, Neuere Untersuchungen über —, Dr. Ewert-Proskau 57.
Kaiserl. Biolog. Anstalt, Heft 18 Krankheiten und Beschädigungen usw. 353.
Kanada, Obstkultur, Bechtle-Günzburg 104.
Kartoffeln, Einfuhr nach Bulgarien 44.
Kapkolonie, Geplante Vorschriften über die Untersuchung von Früchten vor der Ausfuhr 32.
Kältekongreß, Internationaler, Tetzner-Eisenach 184.
Kälte-Versuchsstation in Chateaurenard, Einweihung einer —, 355.
Kernloser Apfel, Bredt-Waltersdorf 58.
— Ewert-Proskau 142.
Kirschbäume, Unfruchtbarkeit, Bechtle-Günzburg 300.
Kirschbäumen, Umpfropfen von —, Bechtle-Günzburg 416.
Kirschen auf Prunus Mahaleb, Puhlmann-Marquardt 141.
Kommission für Vogelschutz in Bayern 328.
Kräuselkrankheit an Pfirsichen, Schulz-Ludwigshafen 122.
— Otto von Kempis-Birrekoven 165.
— der Pfirsiche, zur Bekämpfung der —, Baumann-Geisenheim 256.
— Schladenhauffen-Hoenheim 257.
Kühleinrichtung, Obstlagerhäuser mit —, Müller-Diemitz 99.
Kupferkalkbrühe, Trübe Erfahrungen mit nicht richtig zubereiteter —, Lesser-Kiel 28.
— Das Spritzen mit —, Pfeiffer-Darmstadt 152.
— und Tenax, Tetzner-Eisenach 154.
Lady Sudely, ein schöner Spätsommerapfel, Tetzner-Eisenach 320.
Landesobstausstellung, Bericht über die, vom 1.—3. Okt. 1910 im Herzoglichen Orangeriegarten zu Gotha abgehaltene —, Bißmann-Gotha 375.
Landwirtsch. Unterricht im Heere, Förderung des —, 132.
Leistungen, einige hervorragende, auf der Landesobst- und Gemüseausstellung zu Frankfurt a. Main, Schulz-Ludwigshafen 387.
Lupinen unter Buschobst, Schulz-Schönborn, Oberweinberge 297.
— in Buschobstanlagen, Tetzner-Eisenach 313.
— — Garbers-Schönebeck, Bremen.
Maulwurfsgrillen, Zu wissenschaftl. Untersuchungen werden gesucht —, 168.
Mecklenburgische Landes-Obst- und Gemüse-Ausstellung in Güstrow vom 6.—9. Oktober 1910, Lorgus-Eisenach 390.
Meisendose, Bruhn'sche, Hoffmann-Reichenbach 56.
Meliorationsverfahren, Heyden-Oppenheim 150.
Natal, Geplante Vorschriften, die Einfuhr von tierischem Dünger betr. 32.
Naturpark in Europa, Der erste große —, Schriftleitung 104.
„Neuer Obstbau", Ein Besuch an der Stätte des — 311.
Nordamerika, Apfelernte 80.
Oberdieck-Denkmal, Weihe des — in Jeinsen, Lorgus-Eisenach 247.
— Die Ansprache des I. Vorsitzenden des D. P.-V. Lorgus bei der Einweihung —, Lorgus-Eisenach 248.
Oberpfälz. Kreisobstausstellung, Regensburg 288.
Obst, Ausfuhr von frischem — aus Italien 79.
— Einfuhr von böhm. 276.
Obst, Erfahrungen mit dem kommissionsweisen Verkauf, Bantel-Walthersberg 181.
Obst, seine Bedeutung für die Ernährung des Menschen, Geh. Medizinalrat Prof. Rubner-Berlin 240.
Obst, wem gehört das überhängende — 327.
Obst- und Gartenbauausstellung, Frankfurt a. M. 288.
Obst- und Gemüseausstellung des Obst- und Gartenbauvereins Herford 1910, Lorgus 385.
Obst- und Gemüseausstellung für die Oberpfalz 1910, Herz-Stuttgart 366.
Obst- und Gemüseausstellung, Internationale — Gent, Wagner-Bonn 47.
Obst- und Gemüsekühlanlagen auf der Ausstellung des Nassauischen Landes-Obstbauvereins in Frankfurt a. M. 355.
Obst- und Spargel-Großmarkt zu Ingelheim a. Rh., Andres-Nieder-Ingelheim 117.
Obstabonnements, Schriftleitung 276.
Obstabsatz, Der gemeinschaftliche —, Grote-Überlingen 75.
Obstaufbewahrung in den Ver. Staaten von Nordamerika, Kaumanns 105.
Obstaufbewahrung und Obsthandel 105.
Obstauktion und Straßenhandel 326.
Obstausstellung in Brüssel, Aufhebung der großen internationalen — 343.
Obstausstellungen, Diesjährige —, Lorgus-Eisenach 374.
Obstbau auf Gemeindegelände in Oberhessen, H. Wiesner, Bad Nauheim 424.
Obstbau, der deutsche — und der D. P.-V., Lorgus 228.
Obstbau, Der neue —, Richter-Rohrbeck 352.
Obstbau, Förderung des, im Ansiedelungsgebiet der Provinz Posen, Lübben-Posen 428.
Obstbau in Englisch-Südafrika, Hahn-Stellenbosch 111.
— in Volkach a. M., Wohlpart-Volkach 128.
— Tier-Rückenspritze im Dienste des —, Hönings-Neuß a. Rh. 173.
— Die Zukunft des deutschen —, Frhr. von Solemacher-Bonn 234.

Digitized by Google

Obstbau, neuer, ein Besuch an der Stätte des — 311.
— Rudolf Richters neuer —, Keudell-Schmalkalden 258.
— an den Eisenbahndämmen, F. Rebholz-München 321.
Obstbau und die bayerischen Landräte 416.
Obstbaumdüngemittel, Warnung vor teuren und unbekannten —. Kindshoven-Bamberg 276.
Obstbaues, wichtigste Mittel zur Hebung unseres deutschen —, Rebholz-München 393.
Obstbäume, Abortdünger, Garbers-Schönebeck 313.
— — Schulz-Schönborn in Oberweinberge 295.
— Arsenvergiftung, Meyer-Hamburg 155.
— Beförderung als Eilgut z. Frachtsatz 196.
— Einfluß des Grases auf —, Stähler-Libury Hall 126.
— Einfluß des Wechsels der Bodenschichten, Baumann-Geisenheim 296.
— Gedeihen im Bezirk Windhuk 132.
Obstbäume, gesetzliche Mindestentfernung von an den Grenzen stehenden — 259.
Obstbäume, Grasnarbe, Müller-Diemitz 330.
— Verteilung, Rebholz-München 274.
— — Lintl-Pfakofen 274.
Obstbaumpflanztag des Kreises Krefeld 20.
Obstbaumsterben, Müller-Diemitz & Dr. Störmer-Halle 81.
Obstbaumzählung in Böhmen 129.
Obstbauvortragskurse und Versammlungen, Jauchen-Zerbst 413.
Obstbauvortragskursus der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg in Berlin, Bißmann-Gotha 100.
Obstblüte 1910 183.
Obstblüte und Fruchtansatz 1910, 159.
— Widerstandsfähigkeit der einzelnen Organe der — gegen Frost, Dr. Ewert-Proskau 164.
Obsternte 1909, Deutsche —, Lesser-Kiel 89.
— auf Bahn- und Kanaleigentum 315.
Obsternteaussichten des Steinobstes in Baden 195.
— in den Niederlanden 195.
Obsternteaussichten und Fruchtansatz 1910, Tetzner-Eisenach 266.
Obstes, Versand deutschen —, Herholz-Köln 324.
Obstes, Verwertung geringwertigen — durch Trocknung, Bruhns-Uerdingen 360.
Obstgenuß und Gesundheit, Bechtle-Günzburg a. d. D. 300.
Obsthandel in den Verein. Staaten von Nordamerika, Kaumanns 105.
Obsthandel und Obstverkaufsvereinigungen, Trenkle-Regensburg 331.
Obstkammer bezw. Obstraum, Etwas über unsere —, Jubisch-Kittlitz 395.
Obstkultur in Kanada, Bechtle-Günzburg a. d. D. 104.
Obstkultur, Obstaufbewahrung und Obsthandel in den Verein. Staaten von Nordamerika, Kaumanns 105.
— in Italien 316.
Obstlagerhaus, Bau eines —, 316.
Obstlagerhäuser mit Kühleinrichtung, Müller-Diemitz 99.
Obstmarkt, Tiroler — in München 20.
— Herford, Bericht über —, Mey-Herford 415.
Obstmarkt, in Ingelheim a. Rh., Andres-Nieder-Ingelheim 117.
— 1909, Vom Freinsheimer —, Bruch-Freinsheim 184.
— in Frankfurt a. Main 355, 356.
Obstmarktberichte des D. P.-V. 1910 130, 182, 197, 229.
Obstmärkte für Dauerobst 343, 356, 368.
Obstnachweisstelle der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen in Halle, Tetzner-Eisenach 184.
Obstprodukten-Industrie A.-G., Coblenz-Neuendorf, Jahresabschluß 20.
Obstschutz: Obstmade, Bekämpfung der —, Prof. Dr. Lüstner-Geisenheim 27.
Pflanzenschädlinge, Bekämpfung von — und der neue Reichsetat 56.
Stachelbeermeltau, Schutz gegen den amerikanischen —, Bechtle-Günzburg 195.
Himbeerkäfer, Schutz gegen den —, Rosenthal-Rötha 255.
Californische Brühe, Hinsberg-Nackenheim 416, 440.
Obstsorten, altersschwache, Bechtle-Günzburg 406.
Obstsorten, Erfahrungen über das Abändern unserer —, Gottschalk-Quillschina 188.
Obstsorten, meine Beobachtungen über einige der von mir in Güstrow ausgestellten, — Frau Dr. Schroeder-Poggelow 381.
Obstsorten, Zur Abänderung 360.
Obstsortenfrage, Zur —, Depken-Oberneuland 194.
Obstsortenwettbewerb 316.
Obsttransport-Forderungen, Bruch-Freinsheim 146.
Obstverkaufsstelle des Landesverbandes bayerischer Obstbauvereine 326.
Obstverkaufsvermittlungsstellen 344.
Obstverwertung, Erfahrungen auf dem Gebiete der genossenschaftlichen — 326.
Obstverwertung, Zentrale für Taunusobst, Homburg v. d. Höhe 144.
Obstweinbereitung, Die Bedeutung des neuen Weingesetzes für die —, Prof. Dr. Kulisch-Colmar 219.
Obstzüchter und Baumschulenbesitzer, Dahs & Neuenfels-Blankenbach 119.
Oldenburg, Deligierten-Versammlung 1910, E. Lesser-Kiel 396.
Packmaschine, Herlitzschka-Brühl 338.
Personalien:
Arnold-Haldern 380, Baumann-Bollweiler 19, Baudishin, Gräfin 356, Bechtle 66, Beck 32, Beisner-Bonn 380, Berger, Heinrich 399, Bergfeld, Georg, 416, Bißmann, Otto 399, Böttner, Johannes 399, Brandt 18, Braunbarth 104, Brettschneider, F. 264, Prof. Dr. Brick 316, Brodersen 55, Brugger 104, 168, Boll 104, Butter-Bautzen 355, Dahl, Carl, G., Atvidaberg 416, Deininger, Georg 400, Dittmar-Heilbronn 380, Eberhardt, Jakob, Carl, †, Speyer 368, Echtermeyer 180, Eipper-Vilipan 380, Erl-Ellingen 380, Evers 19, 32, Finken 104, Fintelmann, H., 440, Freiherr von Friesen †, Rötha 368, Geduldig 104, Gentz †, 77, Geidel 168, Geipel, Bruno, Witzenhausen 380, Glatt, kgl. Hofgärtner, Charlottenhof 440, Goethe, H. 19, Goethe, Rudolf, 167, Graebener 19, Dr. Graebner 55, Haage 32, Hagemann 144, Hannemann 180,

Digitized by Google

Personalien:
Hansen, J., †, Bechau i. Schlesien 400, Harrach, Graf zu Rohrau 18, Hartmann † 32, Henkel 77, Heisman 196, Herr, Eduard, Weihenstephan 400, Herrmann, Bernhard 156, Hjelm, Erik 440, Hilbig 32, Hunnentann 180, Janson, A., 416, John, Karl 440, Karmann, Wilhelm 316, Kerz 32, Kesselring 67, Kindshoven 55, Kleemann, A., Düren i. Rheinl. 380, Koch 32, Koch, Rich. 104, Kochs 180, Koenemann † 276, Kraatz 168, Exzellenz Kühn †, 180, Küther, P., Balduinstein a. d. L. 300, Labbies, Walter 156, Lambert-Trier 368, Lange, Paul, Geisenheim a. Rh. 380, Lehmann, Martin, Gerwich 380, Leichtlin, Max 356, Lenders 180, Lesser 32, Lindner 168, Livoni 399, Lucas, Frd. 316, Mayfarth, Ph. & Co., Frankfurt a. M. 355, Maurer-Jena 356, Meyer 32, Moeller 32, Moeller-Erfurt † 166, Müller-Brieg, Bez. Breslau 356, Müller-Hollenhorst 316, Noetzel 180, Nottelmann-Diemitz 380. Oldenburg, Dr., Berlin 380, Oriola-Büdingen, Graf † 167, Palm, Weihenstephan 440, Pauly † 196, Peicker-Hertigswalde 55, Peicker-Rauden 356, 400, Peicker-Naumburg 368, Peters 264, Pollmer 19, 316, Ramm, Richard 399, Reiter sen. † 156, 167, Rörig, Geheimer Regierungsrat, 300, Herrmann Rosenthal 300, Rothmund 264, Schloter 168, Schnakkenberg 32, Schnepper Wwe. †, 104, Schoel 156, Schröter-Salzwedel †, 368, Schröder-Poggelow † 144, von Schwerin, Graf 18, Seifert 77, Späth 67, Stabel, Frau † 276, Stabe, Ernst 416, Stämmler-Liegnitz 356, Stavenhagen 196, Stein 66, v. Strauß u. Torney 180, Teickner, W. 316, Tetzner-Altenburg 368, Thiel, Dr., Wirkl. Geh. Rat 19, Thiel, Fritz, Kaiserswerth 380, Tscheuke 104, Urban 328, Voigt 32, Vollmer 32, Walther, Karl 344, Wimmer, H., Celle 440, Winkelmann 31, Wittmack, Prof. Dr. 144, Wortmann, Prof. Dr. 144, Wüstenhagen, Hans 196, 344, Zier 144.
Pfirsich „Greensborough", Strube-Köthen 317.
—, Ellerstadter, Chr. Fr. Bruch 318.
Pfirsiche, Kräuselkrankheit an
— Schulz-Ludwigshafen 122.
— — von Kempis Birrekoven 165.
— — Bekämpfung, Baumann-Geisenheim 256.
— — Schladenhauffen-Hoenheim 257.
Pflanzenphysiologische Versuchsstation Dresden 144.
Pflanzenschutzmittel, Demi-Lysol 68.
Pflanzmaschine, Eine neue —, Hertel-Eisenach 274.
Pflaume, eine gute, frühe —, Gold-Karlstadt 140.
Pflaume von der Burbank 347.
Pflaumen, Frühpflaume „The Czar", Eipper-Vilpian 325.
Polizeiverordnung, die Bekämpfung des amerikanischen Stachelbeermeltaus betr. 79.
Pomologie, Mehr Recht f. angewandte —, Wimmer-Tolkewitz 162.
Preiselbeeren, schwed., Einfuhr nach Deutschland 32.
Preisverzeichnisse 20, 56, 356, 400, 416.
Prinzenapfel, Der —, Wilcke, Pyrmont-Osdorf 347.
Prüfungsstelle für Geräte usw. f. d. Obstbau, Einrichtung einer —. Prof. Dr. Fischer-Berlin 96.
Rauchgasbeschädigungen, Scriba-Halle 180.
Rebenveredlungsstation in Oberlahnstein, Errichtung einer — Schriftleitung 20.
Reichs-Etat, neuer zur Bekämpfung von Pflanzenschädlingen 56.
Reifungsprozess, über den chemischen der Früchte, Dr. phil. G. Ritter-Bremen 429.
Reisen:
Gesellschaftsreise deutscher Gärtnerei- und Blumengeschäftsinh. nach Paris, Tetzner-Eisenach 184.
Lehrreisen 1910 265 278.
Obstbaulehrreise nach Frankreich, Rosenthal-Rötha 190.
Studienreise durch oberital. Früh-obst- und Gemüsebaugegenden, Trenkle-Regensburg 21, 38.
Rhabarber-Tarif, niedriger 354.
Richter, Rudolf, Bericht über die Anlage-Beckel-Gransee 310.
Rubus arenarius. Sandbrombeere, Theodor Reimers Daepp-Opplingen 402.
Rückenspritze, Esel-, für den Baumschulenbetrieb, Jul. Hönings-Neuß 301.
Satzungen der Hoodriver Apple Growers Union, Dr. Wiedersheim-Nonnenbach 314.
Schädlingstötung durch Kohlenoxyd, Nißmann-Geisenheim 168.
Schaffet obstbaul. Vorbilder, Major v. Spitzel-München 142.
Schnellgärverfahren, Aumanns 132.
Schutz gegen den amerikan. Stachelbeermeltau, Bechtle-Günzburg a. D. 195.
Schwefelkalkbrühe, ein Spritzenverderber. Tetzner-Eisenach 155.
— und ihr Einfluß auf die kupfernen Spritzen, Tetzner-Eisenach 179.
— — Strube-Cöthen 180.
— ihre Verwendung in Kupferspritzen, Gebr. Holder-Metzingen 256.
Schwefelkohlenstoffdämpfe zur Blutlausbekämpfung 43.
Seelig, Prof. Dr. Wilh., † Geh. Reg.-R. — Gedenkstein — Einweihungsfeier in d. Obst- und Versuchsgarten in Kiel, Lesser-Kiel 251.
Signe Tillisch, Mathiesen-Olstykke 345.
— Beyer-Gerdauen 373.
— Wohler, G., Raisdorf 381.
Spargeldüngung, Tessenow-Posen 341.
Stachelbeerhecken, Heeschen-Neuenfelde 257.
Stachelbeermeltau, Amerikanischer —, Bechtle-Günzburg 315, 355.
Stachelbeermeltau, Polizeiverordnung, die Bekämpfung des amerik. betreffend 79.
Stachelbeermeltau, Schutz gegen d. amerik. —, Bechtle-Günzburg a. D. 195.
Steinobstes, Blüte des —, in Baden 195.
Stickstoffkalk als Düngemittel bei Gemüsearten 79.
Standes- und Berufsfragen 53.

Digitized by Google

Straßenhandel und Obstauktion 326.
Tafeläpfel, Haltbarmachung von — mittels Lacküberzug, Schriftleitung 20.
— Tetzner-Eisenach 275.
Tenax und Kupferkalkbrühe, Tetzner-Eisenach 154.
Tettnang, Bezirksobstausstellung v. 2—9. Okt. bei Gelegenheit des Landw. Festes, verbunden mit Gewerbeausstellung, Herz-Stuttgart 379.
Tier-Rückenspritze im Dienste des Obstbaues, Hönings-Neuß a. Rh. 173.
Tiroler Obstmarkt in München 20.
Titowka-Ohm Paul, Zur Frage —, Schriftleitung 194.
Torfmullaborte 296.
— Kampshoff-Velen (Westf.) 339.
Unterricht, landwirtschaftl., im Heere 132.

Vereine, Behörden und Schulen:

Deutscher Pomologen-Verein:
An die Mitglieder des D. P.-V. 5, 31, 33, 45, 57, 69, 105, 145, 185, 197, 265, 277, 289, 329, 357, 371, 381, 401.
Angebote und Gesuche von Stellen 329.
Anzeigen in der D. Obstbauzeitung 70.
Beilagen betr. 19.
Berichtigung 168, 264, 344, 416, 440.
Berlin, Die Obstbauversammlungen während der landw. Woche, 87.
Berlin, Versammlung des D. P.-V., 33, 45.
Berlin, Vorbericht über die Versammlung des D. P.-V. während der landwirtschaftl. Woche in, 80.
Büchersammlung des D. P.-V. 31.
Edelreisern 1910, Verbreitung von, 34, 69.
Edelreisern, Versendung von, 45.
Ehrenpreisen, Verleihung von 329.
Festgabe für den D. P.-V. 33.
Festschrift des D. P.-V. 329.
Festschrift des D. P.-V., Der Versand der 197.
Fruchtgrößen, Bestimmung einheitlicher, der wirtschaftlich wichtigsten Apfel- und Birnensorten 265, 289.
Gesamtvorstandes des D. P.-V., Bericht über die Beratungen des, in Eisenach am 27. Mai 1910, Lorgus-Eisenach 217.
Geschäftsbericht des D. P.-V. in Eisenach, Lorgus-Eisenach 204.
Glückwunschschreiben an Herrn Landesökonomierat R. Goethe, des D. P.-V. 167.
Hauptversammlung, 23., und Feier des fünfzigjährigen Bestehens des D. P.-V. in Eisenach, vom 26.—29. Mai 1910, Tetzner-Eisenach 207.
Jahresversammlung 1910 145.
Jahresversammlung, Tagesordnung und Zeiteinteilung der, und des fünfzigjährigen Jubiläums des D. P.-V. 157.
Jahresversammlung und die Feier des fünfzigjährigen Bestehens des D. P.-V. 46.
Jubiläumsversammlung des D. P.-V., Zur 185.
Kassenbericht des D. P.-V. am 31. Dezember 1909 200—201.

Vereine, Behörden und Schulen:
Deutscher Pomologen-Verein:
Kassenführung des D. P.-V. 4.
Kgl. Pomologisches Institut zu Proskau O.-S. 327.
Landes-Obstbauverein, Obstverkaufs- und Vermittlungsstelle für das Königreich Sachsen in Dresden 327.
Lehrgang München 145, 169, 198, 277.
Lehrreisen 1910 265, 278.
Mitgliederverzeichnisses, Neudruck des 159.
Mitgliedsbeitrages, Aufforderung zur Einsendung des 197.
Mitteilung der Schriftleitung, Schulz Ludwigshafen 344.
Obst- u. Gartenbauschule in Bautzen 316.
Obstbauzeitung, Beilage zur: I. Nachtrag zum Mitgliederverzeichnis 265.
Obstbestimmungstag des D. P.-V. 329.
Obstblüte und Fruchtansatz 1910 159.
Obsternte 1909, Umfrage über 5.
Obstmarktbericht des D. P.-V. 1910, 33, 130, 182, 197, 229.
Obstneuheiten, Ständige Abteilung für die Beurteilung der, Bißmann-Gotha 46.
Obstverpackungskurse 329.
Pflanzung des Apfelbaumes der Sorte „Kaiser Wilhelm" zum Gedächtnis an die Feier des fünfzigjährigen Bestehens des D. P.-V. 265.
Rücktritt des Geschäftsführers 329.
Schädlingsbekämpfung 31.
Schlußwort zur Festfeier des D. P.-V. 197.
Seidenpapiere zum Einwickeln der Früchte mit Aufdruck der Sortennamen usw. 198.
Vermögensbestand des D. P.-V. am 31. Dezember 1909 202—203.
Versammlung des D. P.-V. in Berlin 33, 45.
Versand des Heftes 17, Der, Bericht über Landwirtschaft vom Reichsamt des Innern 197.
Voranschlag für 1910 6.
Vorstands-Abteilungen 33.
Willkommengruß an die Festteilnehmer 169.
Zum neuen Jahre 1.
Zum Jahresschluß 417.
Zustellung der Hefte, Verzögerte, 31, 45, 70, 105.
Berlin — Tagesordnung f. d. Hauptversammlung 1910 in 68.
Bund Deutscher Baumschulenbesitzer, Die 4. Tagung — 181.
— Anregung f. d. Tätigkeit des — Fr. Garbers-Schönebeck-Bremen 52.
— Jahresversammlung vom 1.—3. Juni 1910 in Hamburg, Lorgus-Eisenach 252.
Deutsche Dendrologische Gesellschaft, diesjährige Tagung 44.
Deutsche Gesellschaft für Gartenkunst 288.
Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft — Große Woche 20, 68.
— Versammlung der Dünger- und Ackerbau-Abteilung 68.
— 7. Lehrgang f. Wanderlehrer 20.
— Jubiläumstagung der D. L. G. 44.
— Die Versammlung der Obst- und Weinbauabteilung, Tetzner-Eisenach 103.
— Der Obstbau und die Obstverwertung auf der Ausstellung in Hamburg, Müller-Diemitz 253.

Digitized by Google

Vereine, Behörden und Schulen:
Gartenbaugesellschaft, Deutsche, Lorgus-Eisenach 16.
Geisenheim a. Rh., Kgl. Lehranstalt f. Wein-, Obst- und Gartenbau in, Unterrichtskurse 1910 44.
Kgl. Gärtnerlehranstalt in Dahlem, Lehrkurse 144.
— Obst- und Gemüseverwertungskurse 168.
— Unterrichtskurse für Obst- und Gemüseverwertung 264.
Landesverein bayr. Baumwarte, Gründung des —, 144.
Lindau, Kgl. Obst- und Weinbauschule in Schönau, verlegt nach Schlachters 44.
Oberfränkischer Obstbauvereine, Kreisverband 32.
Österreich. Obstbau- u. Pomologen-Gesellschaft 438.
Pomologisches Institut in Reutlingen: Festschrift zur Feier des 50 jähr. Bestehens, Schriftleitung 276.
Pomologisches Institut Reutlingen 288.
Rosenfreunde, Verein Deutscher, Große Rosenausstellung —, 78.
Satzungen der Hoodriver Apple Growers Union, Dr. Wiedersheim-Nonnenbach 315.
Späth'sche Baumschulen verlegt nach Falkenrhede 68.
Verband der Handelsgärtner Deutschlands, Eingabe betr. Handelsvertrag mit Schweden 56.
Vereinigung der Oberhess. Baumwärter, Gründung der — Tetzner-Eisenach 184.
Vereinigung ehemaliger Geisenheimer, Begrüßung der alten Ehemaligen auf dem Lehrgang des D. P.-V. in München, Buhl-Unna 264.
Vereins-Obstmuttergärten 125.
Verkaufsvermittlung, Gemüse —, 315.
Versammlung und Obstbauvortragskurse, Jauchen-Zerbst 413.
Versammlungen während der landwirtschaftlichen Woche 55, 57.
Versand deutschen Obstes, Herholz-Köln 324.
Versand von Erdbeeren, Erfahrungen — Heinrich Clötze 304.
Versuche über das Abmähen der Erdbeerfelder nach der Ernte, Huber-Oberzwehren 280.
Versuchs-Station für Kälte in Chateaurenard, Einweihung einer — 355.
Versuchsstation Dresden, pflanzenphysiol. 144.
Verteilung von Obstbäumen, Rebholz-München 274.
— Lintl-Pfakofen 274.
Verwertung geringwertigen Obstes durch Trocknung, Bruhns, Dr., Uerdingen a. Rh. 300.
Vogelschutz, Förderung des —, in Bayern 20.
Vogelschutz, Staatlich-autorisierte Kommission für Vogelschutz in Bayern 328.
Vorkühlung ganzer Eisenbahnzüge 132.
Vorratsdüngung bei der Obstbaumpflanzung, Brüning-Fichtenau 339.
Vorbilder, schaffet obstbauliche —, von Spitzel-München 142.
Vorzeichen für milde resp. strenge Winter, Dreis-Neumünster 406.
Weingesetz, Das neue — und seine Bedeutung f. d. Obstweinbereitung —, Prof. Dr. Kulisch-Colmar i. Els. 219.
Welkwerden junger Himbeertriebe, Tetzner-Eisenach 298.
Wem gehört das überhängende Obst 327.
Westland, Herwig-Veendam 60, 70.
Wettbewerb für Schöner v. Boskoop und graue Herbstrenette und Obst- und Gemüseausstellung des Obst- und Gartenbauvereins Herford am 22.—24. Oktober 1910, Lorgus-Eisenach 385.
Widerstandsfähigkeit d. einzelnen Organe d. Obstblüte und des Blütenpollens gegen Frost, Dr. Ewert-Proskau 164.
Winter, Gibt es Vorzeichen für milde resp. strenge —, Dreis-Neumünster 406.
Wohlfahrts-Anstalten, Errichtung von —, Wimmer-Tolkewitz 143.
Wühlmaus und Wasserratte 315.
Wunsch zum 50 jährigen Bestehen des D. P.-V., Stähler-Libury Hall 159.
Zideräpfelernte Frankreichs 1909 79.
Zollwesen:
Honduras Zolltarifänderungen 32.
Schweiz. Zolltarifentscheidungen 32.
Zolltarif, Beschlüsse über den neuen französischen — 44.
Vorschlag für einen Gemüseschutz 264.
Zwetschen, Branntweinbereitung, Kindshoven-Bamberg 127.
— bau in Unterfranken, Hohn-Wiesentheid 129.
— Erträge von Bühler Früh-, Zorn-Hofheim 136.
— verwertung, Kindshoven-Bamberg 365.
Zukunft des Deutschen Obstbaues, Freiherr von Solemacher-Bonn 234.

□□□

Abbildungen.

Abänderung der Obstsorten 360.
Abnorme Apfelblüte 59.
Äpfel, Birnenförmige 403, 404.
Apfel mit Bitterfäulefleck 177.
Apfelbäume: Schöner von Boskoop 69, Abb. 1 und 2.
Apfelbaumsterben, Verfärben des innern Holzes 82.
Apfelblüte, Normale 59.
Apfelschale, Querschnitt durch eine 178.
Apfelsorten:
Apfel aus Uelzen. Durchschnitt 372.
Berlepsch's Goldrenette 33.
Goldparmänen, Langgestielte 189.
Großherzog Friedrich von Baden 289.
James Grieve 133.
Lady Sudely, Durchschnitt des 320.
Roter Bellefleur 291.

Digitized by Google

Apfelsorten:
Roter Eiserapfel 80.
Signe Tillisch 345.
Suislepper 133, 135.
Beerenobst:
Brombeerhecken 374.
Johannisbeere, Fay's frühe fruchtbare 309.
— „rote Kirsch" 172.
Stachelbeere „rote Triumph", siebenjährige 309.
Bekämpfung des Himbeerkäfers 255.
Birnensorten:
Herzogin von Bordeaux 161.
Josephine von Mecheln 185.
— in Blüte, 1. Mai 1910. Schräg-Schnurbaum Anlg. 186.
— Langes Fruchtholz in Blüte 187.
— Lg. Fruchth. an Spalierbäumen 188.
Blick in die Poetkosche Obstplantage 303.
Blütenbilder a. d. Großh. Hofgarten in Baden-Baden: Apfelhalbstämme, Freispalier, Pfirsichwand, Weißer Winterkalvill in Blüte 254.
Brunnen in einer Gemüsegärtnerei bei Albenga 244.
Bühler Frühzwetschenanpflanzung, Zorn-Hofheim 137.
Burbank Pflaume 347.
Darstellung einer Obstanpflanzung in Werder 308.
Eisenbahndamm mit Obstbäumen bepflanzt 321.
Eisenbahnwagen mit lüftungsfähigen Stirnwänden 147.
Erdbeer-Versandkisten, Krauses, 304.
Erdbeerfässer, Verschließen mit Packleinen 306.
Erdbeere, Konsum 281, 283.
— Rheingold 281, 282.
— Sonntagskind 284.
Esel-Rückenspritze für den Baumschulenbetrieb 301
Förderung des Verkaufs von frischem Obst 394.
Formobstgarten im Jardin du Luxembourg 193.
Freiherr von Friesen-Rötha 369.
Gedenkstein des † Prof. Dr. W. Seelig in Kiel 251.
Gemüsegärtnerei in der Umgebg. von Paris, Wassertürme 192.
Geschäftshaus des D. P.-V. in Eisenach 209.
Gewächshausbau, Beim 73.
Glattmachen der Stachelbeeren, beim 423.
„Grapperies du Nord", Teilansicht der — von Anatole Cordonnier & Söhne in Bailleul 191.
Holländische Gewächshauslüftung 72.
Holländische Treibkästen 70.
— Weinhäuser 63.
Hölzerne Bewässerungsrinne in einer Obst- und Gemüsegärtnerei bei Verona 25.
Ilgenfritzsche Pflanzenmaschine 275.
Johannisbeere, Rote Kirsch 172.
Kirschbaum der Sorte „Duracina di Postoria" 21.
— alter, der Sorte „Cornale" 22.
Kirschbaumsterben, Anfangsstadium 81.
— Endstadium 81.
— Umgepfropfter Baum 85.
Kniemesser (Altes Land) 423.
Ludwig Möller 166.
Markthalle, Außenseite und Inneres der, des Obst- und Gartenbauvereins zu Ingelheim a. Rhein 117.
Markthallen, Umgebung der Pariser Zentral — 191, 192.
Marktschein und Wiegeschein für den Obst- und Spargelmarkt zu Ingelheim 119.
Maueranlagen in den Pfirsichgärten von Montreuil 193.
Oberdieck-Denkmal in Jeinsen 248.
Obstanlagen, Bepflanzung 270, 271.
Obstausstellung der Internationalen Obst- und Gemüse-Ausstellung in Gent 49.
Obstausstellung, Landes-, Frankfurt a. M. (Wiesbadener Kreis) 387.
— (Dillkreis) 388.
— Zorn-Hofheim 389
Packmaschine, Herlitschka, Brühl 338. 339.
Pfarrhaus in Jeinsen: Oberdieck-Denkmal 249.
Pfirsich, „Greensborough", 317.
Pfirsichbäume, stark verjüngte 23.
Präsident Drouard 417.
Schematische Darstellung des Dickenwachstums eines im bearbeiteten Boden gewachsenen Baumes 330.
— unter Grasnarbe gewachsenen Baumes 330.
Schematische Skizze über die Krankheitserscheinungen und die Verteilung der Parasiten 83.
Schleuse eines Seitenkanals d. Bewässerungsanlagen v. Chievo b. Verona 26.
Schnitt eines Dammes, mit Obstbäumen bepflanzt 322.
Schwalbennestartig angebaute Baumscheibe an einem Damme mit Wasserauffangbogen 323.
Siegelmarke des D. P.-V. 69.
Stachelbeerbusch vor dem Auslichten 421.
— nach dem Auslichten 421.
Stachelbeerhecke als Umfriedigung 257.
Tier-Rückenspritze in Busch- und Pyramidenpflanzungen 174.
— in einer Hochstammanlage mit Stachelbeeren als Unterkultur 174.
Trockenapparat 363.
— Rieselsystem 361.
Verladehalle der Verkaufsgenossenschaf in Cesena 39.
Verladen von Bohnen und Frühkartoffeln in Chioggia 41.
Verschließen der Erdbeerfässer mit Packleinen 306.
Wasserschöpfrad an der Etsch bei Verona 25.
Westländische Gartengeräte 71.
Wie man die Baumgruben an einem Damme herstellen soll 323.
Zwillingsfrucht der Zuccalmaglios-Renette 405.

Digitized by Google

Zum Neuen Jahre!

Allen alten Freunden und Mitgliedern des Deutschen Pomologen-Vereins freundliche Glückwünsche, allen Helfern an unserer Arbeit für den deutschen Obstbau herzlichen Dank, und allen neuen Mitgliedern des D. P.-V. herzliches Willkommen zum Beginn des neuen Jahres.

Bei dem Treiben und Hasten des Alltags ist es nötig, einmal Einkehr zu halten, um Ruhe und Sammlung für einen Rückblick in die Vergangenheit, zum Nachdenken über die Gegenwart und zur ernsten Überlegung für die Zukunft und ihre Arbeiten zu gewinnen. Die Gedenktage im Leben sind es vornehmlich, die hierzu die Anregung und zwar in einem um so größerem Maße geben sollen, als sie für die Beteiligten von besonderer Bedeutung sind. Der Beginn des neuen Jahres ist für den D. P.-V. ein solcher bedeutungsvoller Gedenktag, denn mit ihm tritt er in das fünfzigste Jahr seines Bestehens.

Wie viele neuen Ansichten und Lehren haben sich in diesen fünfzig Jahren gebildet, wie viele neue Erfahrungen sind gesammelt und wie viele neue große Aufgaben sind damit auch für den Obstbau entstanden! Nicht etwa scharfe Gegensätze treten dabei hervor. Nur um ein Mehr oder Minder dessen, was wir, den berechtigten Ansprüchen unserer Zeit folgend, der überzeugten Art und Gewohnheit unserer Vorgänger voranstellen müssen. Auch in jedem anderen Lebensberuf muß ein jeder, der sich nicht überflügeln lassen will, beständig umlernen. Der Ausspruch „Programme altern" ist nur eine Selbstverständlichkeit, die sich im Leben immer von neuem bewahrheitet.

Ich habe in letzter Zeit des öftern die Abendstunden benutzt, um in den ältesten Jahrgängen der unserer Deutschen Obstbauzeitung vorangegangenen Monatsschriften für Pomologie und praktischen Obstbau zu lesen, deren erster Jahrgang schon im Jahre 1855 von den Herren J. G. C. Oberdieck, Superintendent in Jeinsen und Dr. Ed. Lucas, Kgl. Württbg. Garteninspektor in Hohenheim bei Stuttgart herausgegeben worden ist. Es ist bewundernswert, mit welcher Arbeitslust diese und andere um den deutschen Obstbau verdienstvolle Männer seinerzeit ihre Aufgaben erfaßten, — mit welchem Verständnis und mit welcher großen Ausdauer, Erfahrung, Gründlichkeit und Kenntnis sie für den Obstbau arbeiteten. In den ältesten Jahrgängen der genannten Zeitschrift ist kaum eine Frage auf dem weiten Gebiete des Obstbaues, die nicht auch schon derzeit angeregt wurde und die auszuführen versucht worden wäre. Auch die Förderung des Erwerbsobstbaues stand schon damals zur Besprechung. Man darf der festen Überzeugung sein, daß jene Männer, jene Bahnbrecher aller erfolgreichen Arbeit für den deutschen Obstbau, wenn sie heute noch lebten und die Führung hätten, längst und früher als wir die Arbeiten verfolgt hätten, die unsere Zeit von dem deutschen Obstbau fordert. Damals war freilich das Notwendigste, die wichtigste Pflicht, unter den in Deutschland verbreiteten fast zahllosen Obstsorten Ordnung zu schaffen. Ein Ergebnis der ordnenden Arbeit jener führenden Männer ist das illustrierte Handbuch der Obstkunde, dessen erster Band im Jahre 1859 unter der Mitarbeit kenntnisreicher Obstzüchter und Sortenkenner von Medizinalassessor Jahn, Garteninspektor Ed. Lucas und Superintendent Oberdieck herausgegeben worden ist. Noch heute nach fünfzig Jahren gilt dies Werk uns allen als das inhaltreichste, und, mit Ausnahme der Beschreibung weniger Sorten, als das zuverlässigste deutsche Obstwerk.

Und doch begegneten jenen Männern damals trotz der gewissenhaftesten und scharfen Beobachtungen, die sie ihren Veröffentlichungen zu Grunde legten,

Digitized by Google

mancherlei Angriffe von ihnen befreundeten und von ihnen geschätzten Männern, so daß sie oft zu bitteren Klagen Veranlassung fanden. Es ist auch heute noch lehrreich, die Eigenart jener Männer und ihre Arbeitsweise kennen zu lernen: Oberdieck, dessen Klugheit und reiche pomologischen Kenntnisse nur durch seine Menschenkenntnis und seine Friedfertigkeit, mit der er allen Streit auszugleichen und Frieden zu stiften bestrebt war, übertroffen wurde. Der energische, unermüdliche, in allen Zweigen erfahrene Dr. Ed. Lucas. Der mit seinem scharfen Verstande immer zum Angriffe bereite Freiherr von Bose.

Die Festschrift, die der D. P.-V. zur Feier seines 50jährigen Bestehens bearbeitet, wird dem Andenken aller um den Obstbau verdienstvollen Männer früherer Zeiten gerecht werden.

Auf dem sorgfältig vorbereiteten Boden der Kenntnis fast aller vorhandenen Obstsorten, bauten dann die Nachfolger das begonnene Werk weiter aus. Es naht die gegenwärtige Zeit, deren Männer damit begannen, aus der großen Zahl der beschriebenen Sorten die, welche nach ihrer Erfahrung und Überzeugung für die wertvollsten zur allgemeinen Verbreitung in Deutschland galten, auszuwählen. Es entstand das Normalanbausortiment des D. P.-V. mit seinen 50 Apfel- und 50 Birnensorten. In dem Maße, als diese durch die Empfehlung des D. P.-V. und seiner führenden einflußreichen Männer weite Verbreitung über ganz Deutschland erlangten, erkannte man freilich, daß in dem Sortiment recht viele Sorten enthalten waren, die ihrer Empfehlung nicht entsprachen. Es kam die Zeit der Errichtung der Landwirtschaftskammern, die sich als die ersten und größten Aufgaben ihrer Arbeiten die Förderung des Erwerbsobstbaues gestellt hatten. Wer diese Zeit miterlebt hat, weiß, wie sehr man von seiten mancher Obstbaubeamten der Landwirtschaftskammern, die in den Obstbau ihrer Arbeitsbezirke oft völlig neu hineintraten und deren einschlägige Verhältnisse kennen zu lernen keine Gelegenheit gehabt hatten, auf und dran waren, alte erprobte, gut bewährte Sorten zu verwerfen um andere an ihre Stelle zu setzen, die in vielen Fällen jetzt schon längst wieder an die Seite geräumt werden mußten. Es war die Zeit der Versuche, des Gegeneinanderlehrens, der Reden und der Vorträge an Stelle der dem Obstbau an erster Stelle dienenden praktischen, einheitlichen und einfachen Arbeit. Wohl suchte man nach wie vor in dem D. P.-V. einen Vereinigungspunkt, in dem die für ihren Beruf, den Obstbau, vorwärtsstrebenden Männer sich zur gemeinsamen Aussprache über ihre Erfahrungen, zur Verabredung auf gleicher Grundlage ruhender Arbeitspläne zusammenfinden konnten. Aber die derzeit nur in jedem dritten Jahre stattfindende Jahresversammlung des D. P.-V. genügte hiefür nicht. Die enge Fühlung unter den alten, bis dahin maßgebenden und den neuen zur Führung des Obstbaues ihrer Bezirke bestimmten Männern war vielfach nicht mehr die alte gute wie in früheren Zeiten geblieben. Es bedurfte neuer Anregung, neuer Anziehungskraft, um den D. P.-V. wieder zu dem zu machen, was in ihm alle, die es mit dem deutschen Obstbau gut meinen, besitzen möchten. Die Gewährung der von der Reichsregierung erbetenen Reichsbeihilfe gab dem D. P.-V. die Möglichkeit, mit ganzer Kraft an die Erfüllung der großen, den deutschen Obstbau fördernden Arbeiten heranzutreten. Als erste Aufgabe stellte er sich die Vereinigung aller Obstbaubeamten und einer großen Zahl hervorragender Obstzüchter und Pomologen zum Zweck einer gegenseitigen offenen Aussprache über die seitens der Landwirtschaftskammern, Obstbauausschüsse, Landesobstbauverbände für den Obstbau getroffenen Einrichtungen, um festzustellen, welche davon sich bewährten und in welcher praktischen Art sie zu verbessern und weiter zu verbreiten wären. Diese Versammlung und der damit verknüpfte erste Lehrgang des D. P.-V. fand im Jahre 1906 in Dresden mit 75 Teilnehmern, darunter eine Anzahl Vertreter obstbaulicher Baubehörden und Körperschaften, statt. Der Verlauf und das Ergebnis der Verhandlungen ist in einer Druckschrift allen beteiligten Kreisen zugestellt worden. Die Verhandlungen haben bewiesen, daß diese Aussprache unter den Männern vom Obstbau dringend notwendig war. Im Jahre 1907 folgte in Lübeck der zweite Lehrgang über Bodenlehre, Bodenbearbeitung, Düngung und Ernährung der Obstbäume. An diesem Lehrgange nahmen 140 Herren teil. Der dritte Lehrgang fand im Jahre 1908 in Halle statt. Seine Lehrgegenstände waren: Boden- und Düngerlehre; Pflanzenanatomie und Pflanzenphysiologie. Bodenbildung und chemisch-physiologische Eigenschaften des Obstbaumes. Einführung in das Verständnis der geologisch-

Digitized by Google

agronomischen Spezialkarten und deren Bedeutung für den Obstbau. Stallmist und Gründüngung. Künstliche Düngemittel. Nährstoff- und Düngungsbedürfnis der Obstbäume. Die klimatischen Vorbedingungen für den Obstbau, Feuchtigkeitstemperatur und Sonnenscheinverhältnisse. Düngung der Obstbäume. Die Berichte über die drei Lehrgänge sind teils in der Deutschen Obstbauzeitung, zum anderen Teil in besonderen Druckschriften veröffentlicht und allen, die darum ersucht haben, zugestellt worden.

Schon im Jahre 1906 wurden vom D. P.-V. ein über ganz Deutschland ausgedehnter Obstnachrichtendienst und die Obstmarktberichte eingerichtet, die in jedem der folgenden Jahre erweitert und verbessert worden sind. Die Reichsmittel, zugleich aber auch die durch den großen Zuwachs neuer Mitglieder gesteigerten eigenen Einnahmen des D. P.-V. erlaubten es ferner, einer größeren Zahl von Obstbaubeamten und Obstzüchtern Reisebeihilfen zum Besuch lehrreicher deutscher und auch ausländischer Obstanlagen zu gewähren.

Der Raum verbietet es, die weiteren Veranstaltungen und Arbeiten hier anzuführen. Es ist eine erfreuliche und unbestrittene Tatsache, daß der D. P.-V. nunmehr wiederum zu dem Mittelpunkt für den deutschen Obstbau und für alle diejenigen geworden ist, die sich für ihn in treuer Arbeit vereinigen.

Und nun einen Blick auf die künftigen Arbeiten. Die in dem Arbeitsplan des letzten und des vorletzten Jahres aufgestellten Aufgaben sind von dem D. P.-V. erfüllt oder dahin gefördert worden, daß darauf weiter gebaut wird. Unter den Arbeiten des kommenden Jahres stehen an erster Stelle:

Versammlung von Vertretern des Obstbaues und von deutschen Obstzüchtern während der Landwirtschaftlichen Woche im Februar in Berlin.

Jahresversammlung und Feier des 50jährigen Bestehens des D. P.-V. in Eisenach und Errichtung des dem Andenken Oberdiecks von dem D. P.-V. gewidmeten Denkmals.

Vierter Lehrgang für Obstbaubeamte und Obstbaupraktiker in München. Programm: Das Wichtigste aus der Pflanzenphysiologie. Bodenbakterien und ihre Beziehung zum Obst- und Gartenbau. Neue Beobachtungen über Bodenlüftung. Neue Beobachtungen und Erfahrungen über die Düngung der Obstbäume unter besonderer Berücksichtigung der Gründüngung. Der Obstbau in Bayern und Maßnahmen, die zu seiner Förderung getroffen worden sind. Bewässerung der Obstbäume. Physiologie der Blätter der Obstbäume. Mittel gegen Blattschädlinge.

Verbesserung der vom 1. Januar an vergrößerten Vereinsschrift.

Herausgabe eines Flugblattes mit Abbildungen: Mahnruf an die deutschen Obstzüchter und praktische Ratschläge zur Vergrößerung ihrer Einnahmen aus dem Obstbau.

Herausgabe einer neuen verbesserten Auflage des sogenannten Röthaer Berichtes über Obstverpackungskurse, über Einführung einheitlicher deutscher Obstverpackungen und über Errichtung von Lägern erprobter, geeignetster, billigster Obstverpackungskisten, Körbe, Kartons, Holzwollen usw.

Feststellung bester Abarten wertvoller Obstsorten und deren Verbreitung.

Abhandlungen kenntnisreicher Obstzüchter über Stein- und Beerenobst.

Reiseberichte und Mitteilungen über den Obstbau in Italien, Holland, Frankreich, Südafrika.

Arbeiten der Vorstandsabteilungen des D. P.-V.: Praktischer Obstbau. — Obsthandel, Obstverkaufsvermittlungsstellen. — Obstmärkte. — Obsternte, Sortierung und Verpackung. — Obstverwertung. — Statistik, Tarif und Zollfragen. — Obstsortenkunde. — Liebhaberobstbau. — Obstschutz, Krankheiten, Schädlinge, Biologie und Physiologie. — Weinbau. — Gemüsebau. — Baumschulbetrieb. — Unterrichtswesen für den Obstbau. — Obstausstellungswesen. — Literatur, Tätigkeit der Obstbauvereine. — Geräte und Maschinen. — Bibliothek.

Beurteilung von Obstneuheiten.

Digitized by Google

Einheitliche Nummerbezeichnung der wirtschaftlich wertvollsten Apfel- und Birnensorten.

Feststellung einheitlicher Fruchtgrößen.

Erfahrungen über neuere Obstsorten.

Obstverpackungskurse.

Laufende Tagesnachrichten über Obstbau und Obsthandel.

Wissenschaftliche und praktische Arbeiten über Schädlinge und Krankheiten der Obstbäume.

Verbesserung der Obstmarktberichte.

Verbesserung des von dem D. P.-V. für eigne Rechnung übernommenen Anzeigeteils der Deutschen Obstbauzeitung.

Die Mitarbeit vieler hervorragender Männer des Obstbaues, für die wir diesen immer aufrichtig dankbar sind, gibt den Mitgliedern des D. P.-V. die Bürgschaft, daß auch die künftigen Arbeiten, die wir für den D. P.-V. und für seine Zeitschrift, die Deutsche Obstbauzeitung, aufgestellt haben, zur alle befriedigenden Ausführung gelangen werden.

Möge es unseren Mitgliedern an der notwendigen Einigkeit im Wollen und im gemeinsamen planmäßigen Handeln nicht fehlen. Dann wird auch der Erfolg zum Nutzen des deutschen Obstbaues und des D. P.-V. nicht ausbleiben und das Jahr seines 50jährigen Bestehens mit neuer Arbeit ihm auch neue Freunde, neue Erfolge und neue Festigkeit für weitere 50 Jahre geben.

Allen Freunden und Helfern einen freundlichen Glückwunsch zum neuen Jahre!

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins
Lorgus.

Kassenführung des Deutschen Pomologen-Vereins.

Der über die Verwendung der Reichsbeihilfe für 1908 erstattete und dem Reichsamt mit allen Kassenbüchern, Quittungen und Belegen übersandte Rechenschaftsbericht ist vom Reichsamt des Innern geprüft und für richtig befunden worden.

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach.
Lorgus.

Ursprung des Apfels „Schöner von Bath".

Von **J. Armbrecht,** Garteninspektor, **Derneburg,** Hannover.

Beim Lesen der Artikel der Herren R. Ahrens, Baden-Baden und G. Sommer, Pfaffenhofen in den Heften 26 und 30 der „D. O. Z." fiel mir ein vor Jahren in einer Zeitschrift über den Ursprung des „Schönen von Bath" gelesen zu haben.

Nach einigem Suchen fand ich den betr. Artikel, der von einer Abbildung begleitet ist, im „Gardeners Chronicle" vom 25. August 1900 wieder.

Darin heißt es: „Der Apfel „Beauty of Bath" ist eine Züchtung der Firma Cooling & Sons, Handelsgärtnerei in Bath. Die Frucht ist klein, flach in Form, grünlich gelb und rot angehaucht und gestreift in der Farbe; eine ziemlich frühe Sorte zweiter Qualität.

A. F. Barron erwähnt sie in einer Zusammenstellung der im Jahre 1883 und 1884 ausgestellten Äpfel (wahrscheinlich als neu! A.)

1887 bekamen die Züchter von der Königlichen Gartenbaugesellschaft ein Wertzeugnis erster Klasse für ihre Züchtung".

Der Artikel schließt: „Seitdem ist „Beauty of Bath" in England allgemein verbreitet und wird sowohl als Handelssorte wie auch als Tafelfrucht geschätzt".

Digitized by Google

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins ist damit beschäftigt, den Ertrag der diesjährigen deutschen Obsternte, soweit es möglich ist, zu ermitteln und auf Grund zuverlässiger Berichte damit die von Obstverkaufsvermittlungsstellen und Obstmärkten erzielten Erfolge zu verbinden.

Zu diesem Zweck sind an obstbauliche Behörden und Körperschaften, Zentralvermittlungsstellen, Landes-Obstbauverbände, Obstzüchter und Obsthändler die untenstehenden Fragen versandt worden. Wir haben diese Arbeit unternommen, um damit den an der Förderung des Deutschen Obstbaues beteiligten Behörden und Körperschaften und Obstzüchtern wertvolle Anhaltspunkte für den künftigen besseren Absatz deutschen Obstes zu geben.

Wir bitten die Mitglieder des D. P.-V. sich an dieser Arbeit durch Beantwortung der Fragen, soweit sie für die in ihrem Bezirk getroffenen Einrichtungen, für dessen Obstbau und Obsthandel zutreffen, beteiligen zu wollen.

Sobald die eingegangenen Antworten es ermöglichen, die Arbeit zu beendigen, werden wir deren Ergebnis allen, die dabei mitgeholfen haben, zuschicken.

Der Vorstand des D. P.-V.: Lorgus.

1. Wie beurteilen Sie die Obsternte des Jahres 1909 Ihres Bezirkes in bezug auf Menge und Güte? Im Verhältnis zu dem Fruchtansatz im Juni 1909? Bei: Äpfel — Birnen — Pflaumen — Zwetschen — Süßkirschen — Sauerkirschen — Pfirsiche — Aprikosen — Stachelbeeren — Johannisbeeren — Himbeeren — Erdbeeren — Andere Beerenobstarten — Wal- und Haselnüsse — Quitten — Weintrauben.

Wir bitten um möglichst genaue Angaben über die Obstarten und Obstsorten, die in dem dortigen Bezirk sehr viel angebaut werden und die deshalb über diesen hinaus von Bedeutung sind, wie es z. B. der Fall ist mit Frühzwetschen für Bühl in Baden.

2. Wie waren Absatz und Preise? Im Vergleich zu früheren Jahren? Äpfel — Birnen — Pflaumen — Zwetschen — Süßkirschen — Sauerkirschen — Pfirsiche — Aprikosen — Stachelbeeren — Johannisbeeren — Himbeeren — Erdbeeren — Andere Beerenobstarten — Wal- und Haselnüsse — Quitten — Weintrauben.

3. Welche Arten aus dem Auslande eingeführten Obstes verursachten verminderte Nachfrage und schlechte Preise der Obsternten des dortigen Bezirkes?

4. Welche andere Ursachen — z. B. Hagel, Sturm, anhaltendes regnerisches kaltes Wetter, Krankheiten und Schädlinge — beeinflußten den Ernteertrag und die gute Beschaffenheit der dortigen Obsternte?

5. Wo bestehen in Ihrem Bezirk Obstverkaufsvermittlungsstellen? Werden diese viel und mehr als in früheren Jahren in Anspruch genommen? — Auch von Obsthändlern? Nur von solchen aus der Nähe oder auch von Obstgroßhändlern aus weiterer Entfernung? — Welchen eigenartigen Einrichtungen Ihrer Obstverkaufsvermittlungsstellen schreiben Sie besondere Erfolge an?

6. Wo und wann wurden im Jahre 1909 in Ihrem Bezirk Obstmärkte veranstaltet? — Fanden Obstmärkte mit Verkauf „nach Proben" statt, und wie hat sich diese Einrichtung bewährt? — Wurde der Obstverkauf von der Marktleitung oder von den Obstzüchtern selbst betrieben? was hat sich als das bessere erwiesen? — Wurden für Ihre Obstmärkte einheitliche Verpackungen, welcher Art und für welche Mengen vorgeschrieben? Wird auf den Obstmärkten Tafel- und Wirtschaftsobst von einander getrennt und werden die gleichen Sorten beisammen gestellt? — Wird das Obst bei seiner Einlieferung von der Marktleitung beurteilt und wird minderwertiges zurückgewiesen? — Mußte dies oft geschehen? — Liefern gewissenlose Obstzüchter häufig unter oberen guten Schichten minderwertige Früchte, auch andere Sorten? — Welche Stellung nehmen die Obsthändler Ihren Obstmärkten gegenüber ein? — Wie groß waren die umgesetzten Obstmengen, die höchsten und niedrigsten Preise? — Wir bitten um möglichst genaue Angaben über die Obstarten und Obstsorten, die in dem dortigen Bezirk sehr viel angebaut werden und die deshalb über diesen hinaus von Bedeutung sind wie z. B. Früh-

Digitized by Google

Voranschlag für das Jahr 1910 über

	Einnahmen	Etat 1909	Etat 1910	Mithin 1910 mehr	Mithin 1910 weniger
		ℳ	ℳ	ℳ	ℳ
1.	Angenommene Mitgliedsbeiträge	22 000.—	24 500.—	2500.—	
2.	Jahrgänge der Deutschen Obstbauzeitung zum Verkauf	700.—	800.—	100.—	
3.	Zinsen	800.—	800.—	—	
4.	Vertragsmäßige Rückvergütung der Firma Ulmer	—	2 500.—	2 500.—	
5.	Für Anzeigen in der Deutschen Obstbauzeitung .	—	8 100.—	8 100.—	
6.	Für Anzeigegebühren in den Obstmarktberichten	—	1 500.—	1 500.—	
7.	Bezugspreise für Obstmarktberichte	—	1 500.—	1 500.—	
8.	Verschiedene Einnahmen	—	700.—	700.—	
9.	Rücklagenbestand aus den Jahren 1908/09 und Gewinn 1909	—	3 500.—	3 500.—	
10.	Reichsbeihilfe	30 000.—	25 000.—	—	5 000.—
11.	Reichsbeihilfe 1909 für Lehrreisen	—	4 000.—	4 000.—	
	Summe		72 900.—		

Erklärungen zu den Einnahmen.

Zu 1. Die Mitgliederbeiträge steigerten sich von 1899 bis 1905 von 7515 auf 8094 Mark und von 1905 bis 1909 von 8094 Mark auf 22 500 Mark. Es sind trotzdem nur 2500 Mark mehr in Einnahme gestellt.

Zu 4. Die vertragsmäßige Vergütung der Firma Eugen Ulmer ist eine aus früherer Zeit auch in den neuen Vertrag übernommene für Mitarbeiterhonorare 1000 Mark, Anfertigung von Druckstöcken 350 Mark, Redaktionshonorar 750 Mark. Letzteres kommt seit der Überführung der Geschäftsstelle nach Eisenach, 1906, nicht mehr zur Ausgabe und fließt in die Vereinskasse.

Zu 5. Der Anzeigeteil der Deutsch. Obstbau-Zeitung gehört vom 1. Jan. 1910 ab dem D. P.-V. Die Einnahmen aus Anzeigen sind sehr niedrig eingestellt.

Zu 7. Die andauernde Vergrößerung der Auflage der Obstmarktberichte und ihrer Verbreitung an sehr viele Nichtmitglieder des D.P.-V. haben die Kosten beständig vergrößert. Es soll deshalb versucht werden, von Nichtmitgliedern einen Teil der Ausgaben für Porto- und Druckkosten erstattet zu erhalten.

Zu 9. Von dem Einnahmenüberschuß der Jahre 1906 bis 1908 sind 8000 Mark in Reichsschuldverschreibungen angelegt worden.

Zu 10. Die Reichsbeihilfe stand im Etat 1909 zwar mit 30 000 Mark, es sind aber nur 25 000 Mark bewilligt worden. An den für Reichsaufgaben in den letzten Jahren verausgabten Summen war der D.P.V. jährlich bis über 5000 Mark beteiligt. Die Ausgaben für Veranstaltungen und Arbeiten, die aus Reichsmitteln zu bestreiten sein würden, sind im diesjährigen Etat mit 29 700 Mark eingestellt, so daß der D.P.V. hieran mit 4700 Mark beteiligt ist. Dabei sind die bedeutenden Anteile für Porto, Gehälter, Bürokosten usw. nicht angerechnet.

Zu 2, 3, 6, 8. Nach dem Durchschnitt der Vorjahre.

Erklärungen zu den Ausgaben:

Zu 1. Die Kosten der Herstellung und des Versandes der Deutschen Obstbauzeitung sind durch deren Vergrößerung und Verbesserung höhere geworden.

Zu 2. Siehe Bemerkung unter 5 bei den Einnahmen.

Zu 5. Zu dem 50jährigen Bestehen des D. P.-V. soll nach Beschluß der Jahresversammlung 1909 eine Druckschrift den Behörden, Ehrengästen, Körperschaften und den Mitgliedern des D. P.-V. überreicht werden.

Zu 11. Der D. P.-V. ist an der Lösung wissenschaftlicher Aufgaben, z. B. Kirschbaumsterben, usw. beteiligt. Deshalb neu eingestellt.

Zu 12. Neu eingestellt für Kosten der selbständigen Arbeiten der Vorstandsabteilungen.

Zu 13. Siehe Bemerkung 4 unter den Einnahmen.

Zu 14. Die Ausgaben für die Bibliothek 1910 müssen mit Rücksicht auf die vorhandenen Mittel sehr eingeschränkt werden. Dies gilt auch für die Posten 4, 6, 9, 17, 18, 19, 20, 22, 23, 24. Ein Teil dieser Arbeiten ist in den beiden letzten Jahren dahin gefördert, dass sie künftig weniger Kosten verursachen werden.

Zu 17. Nach dem Beschluß der Jahresversammlung 1909.

Zu 19, 20 und 21. Neu eingestellt.

Zu 26. Aus Rücklagen der Jahre 1908/09.

Zu 27. Nach dem Beschluß der Etatskommission neu eingestellt.

Zu 28. Die Ausgaben für Gehälter und Bürokosten sind den vermehrten Aufgaben und Arbeiten entsprechend größere geworden. Vom 1. Januar an ist laut Beschluß der Jahresversammlung 1909 ein Kaufmann angestellt. Außer dem Vorsitzenden, dem Geschäftsführer und einem Kaufmann sind 2 Damen im Büro tätig und vier Schreibmaschinen in Gebrauch.

Zu 30. Die Summe wird verausgabt für Porto, Frachten, Depeschen, Bestellgelder, erstattete Porti an Mitglieder des D.P.-V. Die Zahl der im Jahre 1909 abgesandten Postsachen betrug: Briefe: 14 500, Depeschen: 25, Postanweisungen: 305, Pakete: 270, Drucksachen 90 800. Zusammen 105 900.

Digitized by Google

Einnahmen und Ausgaben des D. P.-V.

Ausgaben	Etat 1909	Etat 1910	Mithin 1910 mehr	Mithin 1910 weniger
	ℳ	ℳ	ℳ	ℳ
1. Kosten der Deutschen Obstbauzeitung	10 500.—	13 500.—	3 000.—	
2. Satz und Druck des Anzeigeteils der Deutschen Obstbauzeitung	—	1 700.—	1 700.—	
3. Obstnachrichtendienst: Obstmarktberichte, Obstangebot- und Obstnachfragelisten	9 500.—	11 500.—	2 000.—	
4. Flugblatt: Ratschläge zur Erhöhung der Einnahmen aus dem Obstbau mit Abbildungen	3 000.—	2 000.—	—	1 000.—
5. Geschichte des D. P.-V. mit praktischen und wissenschaftlichen Aufsätzen über Obstbau von Obstzüchtern, Pomologen, Wissenschaftlern	—	2 000.—	2 000.—	
6. Druckschriften	1 000.—	800.—	—	200.—
7. Anfertigung von Druckstöcken	—	350.—	350.—	
8. Lehrgang München	—	5 000.—	5 000.—	
9. Obstverpackungskurse	2 000.—	1 000.—	—	1 000.—
10. Obstbestimmungstage	—	200.—	200.—	
11. Lösung wissenschaftlicher Aufgaben für d. Obstbau	—	700.—	700.—	
12. Vorstandsabteilungen	—	300.—	300.—	
13. Mitarbeiterhonorare Deutsche Obstbauzeitung	—	1 000.—	1 000.—	
14. Neuanschaffungen für die Bibliothek	749.73	500.—	—	249.73
15. Lehrreisen	1 500.—	4 000.—	2 500.—	
16. Obstverkaufsvereinigungen und vorteilhafte Verwertung der Obsternten	500.—	500.—	—	—
17. Einführung zweckmäßiger Obstlagerhäuser und Kühleinrichtungen	3 000.—	1 200.—	—	1 800.—
18. Feststellung des Fruchtansatzes	500.—	300.—	—	200.—
19. Ermittlung einheitlicher Fruchtgrößen der verbreitetsten deutschen Obsthandelssorten	500.—	300.—	—	200.—
20. Bewässerungsanlagen für Obstanlagen	500.—	300.—	—	200.—
21. Abteilung des D. P.-V. zur Prüfung von Obstneuheiten	500.—	500.—	—	—
22. Arbeiten für zweckmäßige billige Verwertung des Obstes dritter und vierter Sortierung	2 500.—	500.—	—	2 000.—
23. Verbreitung zweckmäßiger einheitlicher billiger Obstverpackungsgefäße	500.—	300.—	—	200.—
24. Lager einheitlicher Obstverpackungsgefäße	3 000.—	800.—	—	2 200.—
25. Reiseauslagen an Vorstands- und Vereinsmitglieder	1 000.—	1 000.—	—	—
26. Jahresversammlung und Beschaffung von Diplomen f. Ehren- u. korrespond. Mitglieder	1 000.—	2 500.—	1 500.—	—
27. Beihilfen für die dem D. P.-V. angeschlossenen Vereine, z. B. Ehrenpreise, Anfertigung einer Plakette, Vorträge usw.	—	400.—	400.—	
28. Gehälter und Bürokosten	5 000.—	13 850.—	8 850.—	
29. Mieten	1 000.—	800.—	—	200.—
30. Porto	4 600.—	4 800.—	200.—	
31. Heizung, Licht, Wasser	—	300.—	300.—	
Summe		72 900.—		

Der Voranschlag ist am 4. Dezember in Eisenach von den Herren Bissmann-Gotha — Grobben-Berlin — Lesser-Kiel — Müller-Diemitz und dem Unterzeichneten, die von der Jahresversammlung in Schwerin hiermit beauftragt worden sind, nach eingehender Beratung des von dem Vorsitzenden vorgelegten Entwurfes festgestellt worden.

Eisenach, den 28. Dezember 1909.

Lorgus.

Digitized by Google

zwetschen in Bühl in Baden — Süßkirschen für das Alte Land — Fahner Höhe — Pfalz — Mittelrhein usw. — Welche für Ihre Obstmärkte getroffenen Maßnahmen und Einrichtungen waren besonders erfolgreich und sind deshalb für andere Obstmärkte empfehlenswert?

7. Ist durch die Obstverkaufsvermittlungsstellen und durch die Obstmärkte die Behandlung des Obstes bei der Ernte, die Sortierung und Verpackung eine bessere und sind die Preise im Durchschnitt höher geworden?

8. Welche von beiden Einrichtungen — Obstverkaufsvermittlungsstellen oder Obstmärkte — sind für den sicheren Absatz des Obstes zu lohnenden Preisen und damit für die Förderung des dortigen Obstbaues von größerer Bedeutung?

9. Stehen die für die Obstverkaufsvermittelungsstellen und Obstmärkte aufgewendeten Kosten im richtigen Verhältnis zu den erzielten Umsätzen? Werden die Obstzüchter an diesen Kosten beteiligt, wie und in welcher Höhe?

10. Bestehen in Ihrem Bezirk Obstverkaufsvereinigungen? Wo und mit welchem Erfolge?

Wir bitten, alle Fragen unbeantwortet zu lassen, die auf die in Ihrem Bezirk getroffenen Einrichtungen und für die dortigen Verhältnisse nicht zutreffen.

Der Vorstand des D.P.-V.: Lorgus.

Schöner von Boskoop und Renette von Montfort.

Von **Wilh. Wilms,** Pfarrer zu **Dinker.**

Unter allen deutschen Apfelsorten ist keine, die bisher auch nur annähernd eine solche Verbreitung in allen deutschen Gauen gefunden hätte, als der Schöne von Boskoop. Zu Hunderttausenden wird er alljährlich von den grossen deutschen Baumschulen vermehrt und in den Handel gebracht. Er ist auf dem besten Wege recht eigentlich der deutsche Apfel zu werden, ähnlich wie der Baldwin der eigentliche amerikanische Apfel ist.

Da dürfte es wohl der Mühe wert sein, das Augenmerk darauf zu richten, wie der Schöne von Boskoop sich in den verschiedenen Klimaten und Bodenarten verhält. Darauf hatte ich seit Jahren mein Augenmerk gerichtet. Aber bei diesen Beobachtungen kam ich zu einem überraschenden Ergebnis, nämlich, daß unter dem Namen „Schöner von Boskoop" mindestens drei verschiedene Sorten verbreitet werden, die unter einander allerdings eine große Ähnlichkeit haben, aber doch von dem sachkundigen Pomologen deutlich von einander unterschieden werden können, und im Interesse des deutschen Obstbaus auch unterschieden werden müssen. Eine dieser Sorten, die Coulons-Renette, wurde von Fachleuten ja stets als selbständige Sorte erkannt und unterschieden. Nur durch die grosse Ähnlichkeit, welche sie sowohl in der Frucht als auch im Holz, Wuchs und Belaubung des Baumes mit dem Schönen von Boskoop aufwies, wurde sie von den weniger sachkundigen Züchtern mit dem Schönen von Boskoop verwechselt und von Baumschulen massenhaft als solcher verbreitet. Ich kenne Baumschulen, welche seit Jahren, vielleicht im guten Glauben und in bester Überzeugung, ausschließlich die Coulons-Renette als „Schöner von Boskoop" verbreitet haben. Aber im Lauf meiner Beobachtungen gelangte ich zu der sicheren Überzeugung, daß der eigentliche Boskoop, welcher auch von französischen Baumschulen als Renette von Montfort geliefert wird, mit letzterer nicht eins sei, sondern daß es sich hier um zwei grundverschiedene Sorten handle.

Damit kam ich in Widerstreit mit dem Pomologenkongreß in Hamburg vom Jahr 1883. Dort stellte der bereits heimgegangene, für sein bergisches Heimatland so hoch verdiente Pomologe C. Hesselmann aus Witzhelden den Satz auf, daß der „Schöne von Boskoop" und die „Renette von Montfort" eine und dieselbe Sorte seien, die nur unter verschiedenen Namen seither verbreitet worden sei. Zahlreiche zum Vergleich mitgebrachte Früchte dienten zum Beweise der Richtigkeit dieser Behauptung. Seitdem galt es als eine pomologische Grundlehre, daß „Schöner von Boskoop" und „Renette von Montfort" eins wären. Aber die Wirklichkeit wollte hierzu nicht stimmen. Immer wieder drängte sich mir die Überzeugung auf, daß unter dem Namen: „Schöner von Boskoop", ganz abgesehen von der Coulons-Renette, der Damason-Renette und anderen Sorten, die auch oft für „Schöner von Boskoop"

Digitized by Google

gehalten und vermehrt wurden, zwei zwar ähnliche, aber doch deutlich zu unterscheidende Sorten verbreitet würden. Man entgegnete mir freilich, das seien nur Verschiedenheiten, die durch Klima, Lage und Boden hervorgerufen würden. Jede neuere Sorte verändere sich anfangs. Mit der Zeit würde diese Sorte schon einen bleibenden Charakter annehmen.

Aber mein Zweifel erwachte immer wieder von neuem, wenn ich mir die verschiedenen Bäume und die verschiedene Entwicklung der Früchte während des Sommers und Herbstes ansah. Nein, das war unmöglich dieselbe Sorte!

Im Jahre 1896 brachte der „Praktische Ratgeber für Obst- und Gartenbau" in Frankfurt a. O. eine farbige Abbildung, die ganz naturgetreu die eine Sorte, die ich für die allein echte halte, wiedergab. Aber in dem Begleitartikel hieß es: „Das Modell war etwas flach, in der Regel wird der Boskoop etwas höher . . . Am meisten gleicht er der Kasseler Renette". Ferner hieß es: „Der Baum hat schönen, geraden, aufrechten Wuchs . . ." Das stimmte nun aber alles nicht zu dieser Sorte, sondern das paßte alles auf die andere Sorte, die ich für die unechte hielt. Ich begrüßte es daher mit Freuden, als in einer der folgenden Nummern derselben Zeitschrift der als Pomologe in ganz Deutschland wohlbekannte und geschätzte Stadtrat G. Töbelmann (er ist auch schon heimgegangen) berichtigend schrieb: „Er (der Schöne von Boskoop) gleicht mehr der Pariser Rambour- als der Kasseler Renette. Er hat zwar mehr Farbe, aber ganz die kantige Form von unten gesehen". Bezüglich des Wuchses des Baumes sagte Töbelmann: „Er macht eine mehr breite als hochgehende Krone". Ferner: „Wenn der Baum auch noch im trockenen Boden leidlich gedeiht, so liebt er doch vorzugsweise einen guten, etwas feuchten Boden, in dem er dann einen gesunden, schön belaubten Baum mit prächtigen Früchten bildet".

Nachher wurde aber alles wieder still, und das Hesselmannsche Dogma behielt seine Gültigkeit.

Inzwischen aber fingen die zahlreich gepflanzten jungen Boskoopbäume an zu tragen. Und je mehr ich meine Beobachtungen und Vergleiche fortsetzte, desto mehr wurde ich in meiner früheren Meinung bestärkt: Es sind d o c h zwei ganz verschiedene Sorten. Die eine gleicht der großen Kasseler Renette; sie hat auch den langen, dünnen Stiel, wie diese und einen ähnlichen, allerdings etwas edleren Geschmack. Die andere ist kugelförmiger, mit stumpfen Kanten an der Stielseite, weit mehr berostet und weit leuchtender rot auf der Sonnenseite. Das Fleisch ist gelb, saftig, von hochedlem, gewürztem, süßsäuerlichem Weingeschmack. Der Stiel kurz und kräftig. Der Wuchs des Baumes ist so charakteristisch, daß man an der Form des Wuchses von weitem die Sorte erkennen kann, flach und breitkronig bei starkem Wuchs, so daß der Baum einem vom Sturm übergeschlagenen Regenschirm nicht unähnlich sieht. —

Zur siegenden Gewißheit kam ich aber, als ich endlich in verschiedenen Obstgärten beide Sorten unmittelbar nebeneinander beobachten konnte. Als ich nun an einem Vereinsabende in unserem Obstbau-Verein von meinen Beobachtungen Mitteilung machte, da zeigte es sich, daß es auch vielen andern längst aufgefallen war, „daß es verschiedene „Boskoops" gäbe". An einem folgenden Vereinsabende wurden beide Sorten genauer besichtigt und auf ihren Geschmack geprüft, wobei sich herausstellte, daß sie deutlich von einander unterschieden werden konnten, selbst von bäuerlichen Zungen.

Darauf brachte im Jahre 1908 der „praktische Ratgeber für Obst- und Gartenbau" eine Reihe von Artikeln unter der Überschrift: „Der Schöne von Boskoop reißt". Beim Duchlesen dieser verschiedenen Beiträge bemerkte ich immer wieder, daß die einzelnen Berichterstatter nicht dieselbe Sorte, sondern zwei verschiedene im Auge hatten; der eine Bericht paßte auf diese, der andere auf jene Sorte.

Nun hielt ich die Zeit für gekommen, mit meinen Beobachtungen an die Öffentlichkeit zu treten. In Nr. 50 des „Prakt. Ratgebers" 1908 veröffentlichte ich einen Aufsatz: Schöner von Boskoop und Renette von Montfort, in welchem ich den Nachweis zu erbringen suchte, daß es sich um zwei genuin verschiedene Sorten handle, um eine Sorte holländischen Ursprungs: „Schöner von Boskoop" und eine Sorte französischen Ursprungs: Renette von Montfort. Mit Unrecht habe man seither diese Sorten für identisch gehalten.

Das entfesselte nun einen sehr erregten Gedanken- und Meinungsaus-

Digitized by Google

tausch für und wider. Den Ertrag dieser lebhaften Auseinandersetzungen habe ich dann in Nr. 10, 11 und 17 des „Praktischen Ratgebers" pro 1909 zu einer wissenschaftlich - pomologischen Studie verwertet, die in dem ganzen obstbautreibenden Deutschland und darüber hinaus lebhaften Beifall fand. Ich danke auch ausdrücklich der Redaktion des „Praktischen Ratgebers", daß sie mir die sämtlichen Zuschriften aus ihrem Abonnentenkreise, ein stattliches Bündel, zur Verfügung stellte. Das ist mir bei jener Arbeit von außerordentlichem Werte gewesen. Der „Praktische Ratgeber" seinerseits schrieb mir nun, daß er zur Klärung dieser Sache noch einen Schritt weiter gehen wolle. Für den Monat Oktober dieses Jahres wolle er eine besondere Boskoop-Montfort-Ausstellung veranstalten und für die 6 besten Sendungen der Sorte „Schöner von Boskoop" 6 Preise von je 75, 50, 30, 20, 10 und 5 Mark aussetzen. Zugleich wurde ich gebeten, zu dieser Ausstellung als Gutachter und Preisrichter nach Frankfurt zu kommen.

Das war in der Tat der beste Weg, um die angeschnittene Frage zur Entscheidung zu bringen. Um der Sache auch über den Leserkreis des „Praktischen Ratgebers" hinaus eine weitergehende Bedeutung zu geben, wurde auch der Vorsitzende des Deutschen Pomologen-Vereins, Herr A. Lorgus zu Eisenach gebeten, zu dieser Boskoop-Ausstellung nach Frankfurt a. O. zu kommen, um an der Entscheidung dieser Frage teilzunehmen. Herr Lorgus kam dieser Bitte bereitwilligst nach. Die Tage der Ausstellung waren der 23. und 24. Oktober. Die Ausstellung war, um genügenden Raum zu haben, in einem großen, hellen Fabriksaale, der zufällig für einige Zeit unbenützt stand, untergebracht. Trotz seiner Größe war der Saal nur gerade groß genug, um die Boskoop-Montfort-Ausstellung und die zahlreichen Nummern des zur Bestimmung gesandten Obstes zu fassen. Auf langen Tafeln standen da 196 große Teller mit je 12 Früchten des „Schönen von Boskoop", eine Sendung schöner wie die andere. Fast alle deutschen Gaue aus Nord und Süd waren hier vertreten, ferner Österreich-Ungarn, die Schweiz, Belgien und Holland. Man kann wohl sagen, eine Auslese der Früchte dieser Sorte, bezw. dieser beiden Sorten, die das Jahr 1909 gezeitigt hatte, war hier vereinigt. Alle anwesenden Herren waren der Meinung, daß solch eine Auswahl edler Boskoop-Früchte wohl überhaupt nicht zum zweiten Male wieder zusammenkommen würde. Für das Studium der Boskoop-Frage eine herrliche, wohl nie wieder in gleichem Maße wiederkehrende Gelegenheit.

Das Preisrichter-Kollegium, zugleich die Kommission, welche die Boskoop-Frage zum Abschluß bringen sollte, bestand aus dem Vorsitzenden des Deutschen Pomologen-Vereins, Herrn A. Lorgus-Eisenach, aus den beiden Redakteuren des „Prakt. Ratgebers", Herrn Chefredakteur Johannes Böttner und Herrn Redakteur A. Steffen, ferner dem Obergärtner Herrn Klemer von Hedwigsberge (Frankfurt O.) und meiner Wenigkeit. Es war ein tüchtiges und schwieriges Stück Arbeit, welches das 5 gliedrige Kollegium zu bewältigen hatte. Es gehörten zuweilen pomologisch geschulte Augen dazu, die beiden Sorten streng zu trennen. Und wo die Augen nicht ausreichten, da mußte die Zunge in ihr Recht treten, um durch die Geschmacksprobe zur Gewißheit zu gelangen. Doch in der Regel genügten schon die Augen, namentlich als sie für die Unterscheidung der beiden Sorten genügend geschärft waren. Als die Scheidung der beiden Sorten beendet war, zählten wir 129 Teller mit dem „Schönen von Boskoop", 63 Teller mit der „Renette von Montfort", 4 Teller mit anderweitigen Sorten: Coulons-Renette, Damason-Renette, Große Kasseler Renette usw.

Nicht nur die 5 Kommissionsmitglieder, auch alle andern zur Sortenbestimmung anwesenden Pomologen waren hernach einmütig überzeugt, daß der Beweis für den genuinen Unterschied der beiden bisher für eine erklärten Sorten nunmehr vollständig erbracht sei. Fortan sei es Aufgabe der Baumschulen, die beiden Sorten selbständig neben einander zu führen, damit man den wertvolleren „Schönen von Boskoop" auch überall echt erhalte.

Die Hauptkennzeichen des „Schönen von Boskoop" sind: 1. die stumpfkantigen Ausbuchtungen auf der Stielseite. 2. der kurze, kräftige Stiel. 3. die tiefliegende Blüte. 4. die gelbe Grundfarbe. 5. der goldige Rost. 6. die lackrot marmorierte Sonnenseite. 7. der stumpfe, matte

Digitized by Google

Glanz. 8. der prickelnde, süßsäuerliche, gewürzte Geschmack. 9. der eigenartige Wuchs, die weitausladende flache Krone, die dunkelgrünen, großen, lederartigen Blätter.

Die Haupteigentümlichkeiten der Renette von Montfort sind dagegen: 1. die mehr abgerundete Stielseite. 2. der lange, dünne, an die Große Kasseler Renette erinnernde Stiel. 3. die flachere, meist von grauem Rost umgebene Blüte. 4. die grasgrüne, später grüngelbliche Grundfarbe. 5. der meist spärliche Rost, der grau, aber nicht goldig ist. 6. die meist schwächere Röte der Sonnenseite, die selten lebhaft rotgeflammt ist. 7. der lebhafte Glanz und die viel glattere Oberfläche. 8. der stumpf-säuerliche Weingeschmack. 9. die hochgehende Krone und die weniger großen und festen Blätter.

Achtet man nur längere Zeit auf die Unterschiede, wird man hernach selbst sehr ähnliche Früchte leicht mit dem Auge unterscheiden können. Die Geschmacksprobe versagt nie, oder man müßte schon ein recht wenig ausgebildetes Geschmacksvermögen besitzen.

Auf künftigen Obstbau-Ausstellungen wird man die beiden Sorten unterscheiden lernen müssen, damit der weit edlere „Schöne von Boskoop" noch viel mehr zu seinem Recht gelange, der deutsche Apfel der Zukunft zu werden. Er verdient es. Einige Millionen Bäume von dieser Sorte mehr in Deutschland, und wir werden über amerikanische Konkurrenz nicht mehr zu klagen haben. Der Baldwin ist dem Boskoop in keiner Weise gewachsen.

Die „Renette von Montfort" ist zwar durchaus kein minderwertiger Apfel. Sie zählt immerhin zu den besseren Renetten. Aber sie erreicht weder die Schönheit, noch die Güte des echten Boskoop. Sie mag vielleicht für trockenere Böden eine große Bedeutung haben, denn sie gedeiht dort noch, wo der „Schöne von Boskoop" versagt. Letzterer ist keineswegs ein Allerweltsapfel, der für jede Lage paßt: er will guten, feuchten tiefgründigen Boden haben. Er eignet sich so recht für die fruchtbare Ebene, für Marsch- und Börde-Boden. In Sandböden und rauhen Gebirgsgegenden gedeiht er weniger: er beginnt dort zu „reißen", d. h. das Kerngehäuse platzt auf, so daß man schon bei Früchten, die noch am Baume hängen, vom Stil bis zur Blüte hindurchsehen kann. Auf dem Lager wird das ganze Kerngehäuse schimmelig, ohne daß die Frucht im übrigen fault. Es ist das eine Lebensäußerung des Baumes dafür, daß der ihm zugewiesene Platz ihm nicht zusagt.

Der „Schöne von Boskoop" verkümmert auch, wenn ihm nicht die nötige Düngung und Pflege zu teil wird, zumal auf magerem Boden. Ganz entsprechend seinem starken Wuchs und seiner alljährlichen Tragbarkeit erfordert er viel Nahrung und Bodenfeuchtigkeit.

Ich kenne einen Baum dieser Sorte, etwa 35—40 Jahre alt; er steht auf einem zugeschütteten Teich. Zum Zuschütten desselben wurde allerlei Bauschutt und Straßenabraum benutzt, wodurch viel Kalkgehalt und sonstiger Dunggehalt angehäuft wurde. Dieser Baum hat seit mehr als 30 Jahren alljährlich reichlicher getragen. In den letzten Jahren hat der Baum oft 120 Mark im Jahr eingebracht. Und dabei weiß er nichts von Tragmüdigkeit und Erschöpfung; er strotzt vor Gesundheit. Der Baum ist in der ganzen Zeit niemals gedüngt worden, hat auch keine andere Pflege als ein gelegentliches Auslichten der Wasserschossen und allzudichter Zweige erfahren. Aber wo hat ein Baum sonst auch solche günstige Lebensbedingungen, wie hier? Er kann in dem angehäuften Bodenvorrat geradezu schwelgen, und an der nötigen Bodenfeuchtigkeit fehlt es ihm auch nicht.

Ich habe Früchte von sandigem Boden (Brandenburg) gesehen, die durch Düngung und Wässerung zu wunderbarer Größe und Schönheit gediehen waren. Ohne diese Pflege würden es kleine, gerissene Früchte geworden sein. Wer also nicht über hervorragend fruchtbaren, tiefgründigen Boden verfügt, der mache es sich von vornherein klar, daß er alljährlich düngen und wässern muß, wenn er den „Schönen von Boskoop" anpflanzen will! Man bedenke, daß diese Sorte dem feuchten Niederungsboden Hollands entstammt. Wo sie feuchten, tiefgründigen, nahrhaften Boden findet, da fühlt sie sich wohl und trägt alljährlich ihre großen, kostbaren Früchte.

II.

Die Geschichte der Pomologie ist voll von Anekdoten, die von gelungener Überführung pomologischer Autoritäten

Digitized by Google

erzählen; sie ist nicht minder reich an Fällen, ja diese Fälle sind fast etwas Alltägliches und wiederholen sich zahlreich bei jeder Ausstellung, in denen falsche Sortenbestimmungen vorkommen, in denen der eine für Goldparmäne erklärt, was der andere als Blenheim haben will. Dieses Schwanken erklärt sich aus allgemein menschlicher Unvollkommenheit und aus der wechselnden Gestaltung des Materials. Auch wir werden bei unserem Obstbestimmungstag und Boskoopwettbewerb wohl kaum in jedem Fall richtig geurteilt haben. Es wäre anmaßend, das annehmen zu wollen. Ich nehme diese Tatsache um so weniger tragisch, als durch sie in unserem besondern Fall Boskoop-Montfort grundsätzlich durchaus nichts geändert wird. Trotz e i n e r falschen Bestimmung — die für mich übrigens noch nicht nachgewiesen ist und die für die Allgemeinheit kaum eine Bedeutung hat — bleibt die große Verschiedenheit der Boskoop-Montfort-Charaktere bestehen und drängt daher zu Erklärungsversuchen. Angenommen, es handelt sich nur um e i n e Sorte: wie kommt es, daß so starke Abweichungen bestehen, so daß, wenn man eine ganze Skala durch Boskoop-Montfort hindurch aufstellt, die Extreme kaum noch Ähnlichkeit miteinander haben und daß sich alle Formen um zwei Grundcharaktere gruppieren, die sich an jene zwei Sortennamen knüpfen.

Welche Faktoren können also zur Erklärung der großen Unterschiede herangezogen werden?

1. K l i m a u n d B o d e n. Mit ihnen wird viel zu erklären versucht, ohne daß eigentlich ausschlaggebende vergleichende Versuche bekannt geworden sind. Daß erhebliche Einflüsse dieser Art bestehen, ist ja ohne Zweifel; ihre Wirkung ist aber mehr äußerlicher Art. Wenn eine Gute Luise im Erzgebirge klein, schrumpflich und rostig wird, so würde der gleiche Baum, ins Rheinland gebracht, wahrscheinlich sofort sich dem Charakter der dortigen guten Luisen entsprechend entwickeln. Immerhin ist nicht unwahrscheinlich, daß der Einfluß von Jahrzehnten und von Jahrhunderten eine Umartung der Sorte in bescheidenen Grenzen verursacht. Diese Umartung ist aber nicht stabil genug, um einer Rückbildung zu widerstehen. Im Fall der guten Luise, die 1788 entstand, kann trotz dieses langen Zeitraums von Ausbildung stabiler Klimavariationen nicht gesprochen werden. Montfort-Boskoop sind wesentlich jünger; zur Erklärung ihrer Abweichungen sind Klima und Boden vollends nicht heranzuziehen, weil das, was hier für zum Montfort-Typus gehörend erklärt worden ist, ja nicht aus einer einheitlichen Klima-Zone stammt, der Eifel, von der süddeutschen Hochebene oder ostpreußischer Küstengegend, sondern diese ausgeprägten grünen, wenig rostigen, etwas eckigen Montfortformen stammen aus den verschiedensten Gegenden, aus Ortschaften, in deren allernächster Nachbarschaft die allerbesten charakteristischen und farbigen Typen des Boskoop gedeihen. — Auch die Herkunft der Bäume weist auf keine bestimmte Gegend.

2. S ä m l i n g e. Man kann nun mit Recht auf die analogen Erscheinungen bei andern Sorten hinweisen. Auf die großen Abweichungen der verschiedenen Formen der Gravensteiner, Goldparmänen, Eiseräpfel, Danziger Kantäpfel, Stettiner, der Orleans-Reinette, der Kardinale usw. Es handelt sich hier aber stets um alte Sorten. Diese oben genannten und viele andere unserer heute noch besten Sorten waren schon vor 1800 bekannt. Damals war das Hauptbestreben nicht auf Fruchtmassen gerichtet; der Erwerbssinn war wenig entwickelt, man betrachtete die Pomologie als eine Wissenschaft und unter dem Einfluß des Hereinströmens der Schätze fremder Erdteile und der Gedankenwelt Rousseaus galt die Pomologie gewissermaßen auch nur als „eine süße Stimme der Natur". Man freute sich an dem Spiel der Naturkräfte, wie sie unerschöpflich Neues produzierten. Der Reichtum an Sorten war das Ziel. Jeder wollte neue Sorten ziehen. — So sind denn jene alten Sorten tausendfach ausgesät worden. Wir haben ja darüber noch die Berichte und lesen die Anweisungen, wie man die Kerne jener besten Sorten zu wählen und auszusäen habe. Diel, Liegel, Schmidberger, Burchardt, Christ und viele andere sagen es selbst, und aus alten Gärten haben wir schon wiederholt Bestimmungssendungen von 20 verschiedenen Goldparmänenformen erhalten — Sämlinge.

Fallen Montfort-Boskoop auch noch in diese Obstzuchtperiode? Der Aussäebetrieb mit dem Ziel der Sortenver-

Digitized by Google

mehrung ist heute gänzlich unbekannt; er schloß mit dem Aufkommen der Baumschulen und dem Nachlassen des Interesses für die Naturerscheinungen um 1860, vielleicht früher. Boskoop fällt also nicht mehr in diese Zeit und es ist von diesem geschichtlichen Gesichtspunkt aus keine Wahrscheinlichkeit dafür vorhanden, daß die großen Variationen von seinen Sämlingen ausgegangen sind. Die Reinette von Montfort dürfte etwa um 1830 herausgekommen sein, sichere Zahl habe ich nicht. Jedenfalls war sie um diese Zeit noch nicht wesentlich verbreitet und der Höhepunkt der Sortenzucht durch Kernsaat war hier vorüber; denn um diese Zeit setzt die künstliche Befruchtung ein. Daß die Reinette von Montfort noch viel ausgesäet ist, hat also keine große Wahrscheinlichkeit für sich. Die Möglichkeit ist aber nicht von der Hand zu weisen und somit auch nicht die Entstehung von Variationen durch Aussaat.

3. Soweit bekannt, ist der Schöne von Boskoop als Sport aus der Reinette von Montfort entstanden. Es ist nun eine nicht selten beobachtete Erscheinung, daß solche Sports, selbst wenn sie ungeschlechtlich vermehrt werden, doch nicht sofort stabil sind. Sie variieren in den ersten Jahren noch. Ich erinnere besonders an den analogen Fall der Rose Oberbürgermeister Tröndlin, die als Sport aus der Madame Karoline Testout entstand. Auch der Boskoop kann in den ersten Jahren noch solche Abweichungen gezeitigt und so zur Schaffung der heutigen großen Verschiedenheit der Boskoop-Montforttypen beigetragen haben. Es wäre nur natürlich, wenn einige dieser Variationen sich mehr der mütterlichen Montfort-Reinette zugekehrt und so geholfen hätten, Übergänge zu schaffen und die charakteristischen Merkmale der beiden zu verwischen. Diese Erklärung hat für mich die größte Wahrscheinlichkeit.

Die starken Abweichungen zwischen Boskoop-Montfort habe ich mit Augen gesehen und mit Händen gegriffen. Wie man sie erklären will, ist für die große Praxis vielleicht nicht von so großer Wichtigkeit; sie hat viel mehr Interesse daran, in den Besitz der edelsten Typen zu gelangen. Das war das Hauptziel unseres Boskoopwettbewerbes. Für die andern ebenfalls stark variierenden Sorten wird diese Aufgabe später noch zu lösen sein.

A. Steffen-Frankfurt a. Oder.

III.

Auch ich habe die Überzeugung gewonnen, daß der Schöne von Boskoop und die Renette von Montfort nicht ein und dasselbe ist.

Wenn auch die vielen in Frankfurt ausgestellten echten Boskoopfrüchte unter sich zum Teil recht verschieden waren, so blieben sie doch für das kundige Auge unverkennbar der „Schöne von Boskoop", während sich nach meiner Ansicht in der Montfort-Sammlung manche Früchte befanden, die noch Zweifel über ihre Sortenzugehörigkeit zuließen.

Es mag vielleicht sein, daß mir die Bekanntschaft mit der Montfort-Renette nicht so im Fleisch und Blut liegt, als die des Schönen von Boskoop. Jedenfalls hätte man unter den Montforts noch mehr Sorten finden können, was bei den Boskoopeinsendungen ausgeschlossen war. Diese Mannigfaltigkeit der Montfort-Sammlung erschwerte wohl auch in etwas die scharfe Scheidegrenze zwischen Boskoop und Montfort.

Als ich nach Hause kam — ich hatte zu dieser Zeit noch 200 Zentner Boskoopfrüchte auf Lager — sah ich mir daraufhin mein Lager genauer an. Das Ergebnis war folgendes:

Meine eigene Ernte, die gesondert gelagert wurde und von Sandboden, zum Teil auch von schwarzem Wiesenboden stammte, war der echte unverkennbare Boskoop.

Ferner hatte ich den Behang einer mir benachbarten Boskoopanlage gekauft. Es waren dies 127 Zentner. Diese lagerten in demselben Raume, nur getrennt für sich. Die Anlage befindet sich ebenfalls auf schwerem Wiesenboden. Auf diesem Lager konnte ich nur wenig Früchte herausfinden, welche die mustergültige Form des Boskoop hatten, bezw. den Früchten meiner eigenen Ernte völlig glichen.

Ich erinnere mich auch, daß schon meine Leute bei der Ernte damals zu mir sagten: „Unsere Boskoops sind aber ‚echter'."

Nach dem, was ich nun in Frankfurt gesehen und von Herrn Pastor Wilms gehört hatte, hat also mein Nachbar eine sehr große Menge Montfort zwischen seinen Boskoop-Stämmen.

Da die Renette von Montfort neben ihrer anderen Form und Farbe auf dem Lager später reif wird, sich auch erheblich im Geschmack vom Schönen von

Digitized by Google

Boskoop unterscheidet, so meine ich, ist nach alledem Boskoop und Montfort n i c h t ein und dasselbe.

Ich werde selbstverständlich meine Beobachtungen im nächsten Jahre fortsetzen, zumal mir gerade hierin ein Baummaterial wie kaum einem zweiten zur Verfügung steht. In unserer Anlage stehen weit über 1000 Boskoopstämme, ebenso ist der Boskoop hier eine Sorte, die in größeren Mengen in jeder Anlage vertreten ist.

Obergärtner **Heinrich-Clötze** i. Altmark.

IV.

Die Artikel, welche Herr Pastor Wilms im Prakt. Ratgeber für Obst- und Gartenbau über den „Schönen von Boskoop" und „Renette von Montfort" veröffentlichte, haben der Redaktion dieser Fachzeitschrift Veranlassung gegeben, einen Boskoop-Wettbewerb zu veranstalten. Nach „Engelbrecht" soll schon im Jahre 1863 auf der Versammlung Deutscher Pomologen in Görlitz von Oberdieck festgestellt worden sein, daß man unter „Schöner von Boskoop" und „Renette von Montfort" ein und dieselbe Sorte versteht. (NB! Hofgärtner Karl Effner in München, I. Schriftführer der Bayerischen Gartenbau-Gesellschaft, welcher s. Zt. im Oktober 1863 in Görlitz am 4. Pomologen-Kongreß teilnahm, hat in seinem ausführlichen Bericht, den er über diese Verhandlungen schrieb, nichts von dem „Schönen von Boskoop" mitgeteilt. Es ist also fraglich, ob man im Jahre 1863 schon Boskoop kannte, vielleicht wurde diese Apfelsorte erst auf einem späteren Pomologen-Kongreß besprochen.) Auch in „Deutschlands Obstsorten" wird darauf hingewiesen, daß „Renette von Montfort" und „Schöner von Boskoop" eins ist. Ich glaube schwerlich, daß die Herausgeber dieses neueren Werkes blindlings darauf losgearbeitet und diese Behauptung einfach aus älteren Fachbüchern herausgenommen haben. Nun macht man den Versuch diese längst erledigte Angelegenheit umzustürzen und will aus einem Kind, welches zwei Vornamen hat, zwei lebende Wesen machen.

Der Lehmpastor Felke hat es mit seiner Augendiagnose nicht fertig gebracht, ärztliche Autoritäten von seiner Heilmethode zu überzeugen, wohl aber haben sich Pomologen in Frankfurt a. d. Oder überrumpeln lassen und einem Unterschied zwischen „Schöner von Boskoop" und „Renette von Montfort" zugestimmt. Es wird also in nächster Zeit nötig sein, eine verbesserte Auflage der „Deutschlands Obstsorten" erscheinen zu lassen, wo die in neuerer Zeit aufgedeckten Fehler, wie der zwischen Boskoop und Montfort-Renette z. B. ihre Berichtigung finden. Vielleicht findet man auch bald eine neue Bezeichnung der Goldparmäne, die sowohl in breiter wie in spitzer Form zu finden ist (Der Unterschied wurde 1863 in Görlitz von Dr. Reisich-Prag schon angeführt) oder man findet sogar einen Unterschied zwischen dem Weiß. Klarapfel und dem durchsichtigen Sommerapfel und dergl. mehr. —

Nun zur Taufe in Frankfurt a. d. O. Zum Boskoop-Wettbewerb hatte ich ebenfalls Früchte vom „Schönen von Boskoop" eingesandt. Infolge der meist trüben und regnerischen Witterung, die hier im Sommer war, zeigten fast alle Obstsorten schlechte Färbung. Auch meine Boskoop hatten dies Jahr keine roten Backen mit zur Welt gebracht und wurden leider deshalb in Frankfurt a. d. O. nicht zur Taufe zugelassen. Der praktische Ratgeber teilte mir am 2. November mit, „daß meine eingesandten Früchte nicht für echte Boskoop gehalten würden. Renetten von Montfort wären es auch nicht, eine richtige Benennung hätte nicht stattfinden können". —

Als ich vor 6 Jahren vom Landkreis Wiesbaden ins Land der roten Erde, nach Westfalen, übersiedelte, fiel mir die eigenartige Färbung und Berostung einiger Apfel- und Birnsorten auf. Sorten, die ich in meiner Heimat auf den ersten Blick erkannt hätte, waren mir fremd oder zweifelhaft. Herr Obergärtner Baumann von der Kgl. Lehranstalt in Geisenheim, welcher im vergangenen Jahre bei der Sortenbestimmungskommission auf der Prov. Obstausstellung zu Bielefeld tätig war, hat sich mir gegenüber ebenso geäußert, daß ihm manche bekannte Sorte fremd war. Im vergangenen Jahre hatten meine Boskoops durchweg eine lebhafte Färbung, während alle Früchte in diesem Jahre grün blieben. In den hiesigen Anlagen befinden sich Boskoopbäume in verschiedenen Formen und aus mehreren Baumschulen bezogen, so von Schmitz-Hübsch in Merten, Zinsser in Uelzen, von Solemacher-Namedy und Paul Huber in Halle u. s. f. Je nach

Digitized by Google

Standort zeigen die Früchte der einzelnen Bäume, mehr oder weniger Färbung oder Ausbildung, — aber Boskoop sind es alle!

Ich zweifle durchaus nicht an der Tüchtigkeit der Herren, welche bei dem Boskoop-Wettbewerb als Sachverständige bezw. Preisrichter hinzugezogen wurden, ebenso wenig bezweifle ich aber auch nicht, daß es unter dem „Schönen von Boskoop" Abarten gibt, so z. B. die breite und die spitze Form. Wie sich aber die Herren Fachleute verleiten lassen, einem Unterschied zwischen dem Schönen von Boskoop und der Renette von Montfort zuzustimmen, ist mir ein Rätsel. Wenn man schon vor 60 Jahren festgestellt und noch bis vor kurzem an dieser Festsetzung festgehalten hat, daß Boskoop und Renette von Montfort eine Sorte ist, so darf man jetzt keine zwei Sorten daraus machen. Wenn Herr Pastor Wilms einen Unterschied der verschiedenen Boskoopabarten feststellt, dann möge er andere Bezeichnungen bezw. Namen vorschlagen und keinen Wirrwarr in die Pomologie bringen!

Vielleicht ist es dem Obstbau-Verband für Westfalen und Lippe im Jahre 1910 möglich, eine Boskoop-Ausstellung zu veranstalten, um auf diese Weise Reinheit in der Boskoop-Angelegenheit zu schaffen.

F. W. Schulz-Herford.

V.

Herr Schulz hat mir aus der Seele gesprochen. Ich weiß, daß der Boskoop ganz verschieden geformt und gefärbt vorkommt, es kommen aber diese verschiedenen Früchte in ein und demselben Jahr auf ein und demselben Baume vor. Es gibt dann außerdem eine mehr hochgebaute Form, die stets etwas Farbe zeigt und eine etwas flachere, die mehr grau-grün bleibt und nur ganz selten Röte bekommt. Beides sind aber Boskoop. Um Ihnen noch andere Sorten, die sehr von einander abweichen, zu nennen, verweise ich auf die Kassler Renette. Diese kommt hier in zwei ganz verschiedenen Formen vor, eine hochgebaute mit kurzem dickem Stiel, und eine flachgebaute, mehr rundliche, in der allgemeinen Form, mit dünnem langem Stiel.

Der Praktische Ratgeber war so liebenswürdig, mir auch eine Frucht, die als Renette von Montfort bezeichnet wurde, zuzusenden, er erbringt jedoch nirgends den Beweis, daß es tatsächlich die Renette von Montfort ist. Vorläufig bestreite ich es, behaupte vielmehr, daß es Coulon's Renette ist.

Der Obstbau-Verband wird für seinen Bezirk im nächsten Jahre einen Boskoop-Wettbewerb veranstalten.

Hagemann-Herford.

VI.

Mit mir wird Vielen der gewaltige Unterschied unter den Früchten des Schönen von Boskoop aus verschiedenen Anlagen aufgefallen sein. Größe, Gestalt, Farbe und Geschmack zeigen derartig große Abweichungen voneinander, daß ich schon oft zweifelte, immer nur den Boskoop trotz der verschiedenartigen Früchte vor mir zu haben. Der Wettbewerb des praktischen Ratgebers, zu dem gegen 200 Obstzüchter je 10 Früchte des Boskoop gesandt hatten, hätte auch andere Männer als uns, die wir sie zu beurteilen hatten, überzeugen müssen, daß unter dem Namen des Schönen von Boskoop sehr verschiedene Apfelsorten viel verbreitet sind. Abgesehen von den in der Frankfurter Boskoopaufstellung vertretenen Kasseler Renetten, Goldrenette v. Blenheim und Damason und noch einigen anderen unrichtig benannten Sorten fanden sich sehr häufig wiederkehrend Einsendungen von Früchten wie sie in den voraufgegangenen Aufsätzen als Renette von Montfort beschrieben worden sind. Herrn Pastor Wilms gebührt jedenfalls das Verdienst, die für die Verbreitung des echten Boskoop — der unter unseren Winteräpfeln an erster Stelle steht — wichtige Frage angeregt und gefördert zu haben. Es wird nunmehr im Laufe des kommenden Sommers und Herbstes bei dem Vergleich von Bäumen des Boskoop und der Montfort nötig sein, abweichende und weniger wertvolle Arten und auch ferner festzustellen, als was die letzteren zu bestimmen sind.

Bei der späten Genußreife des Boskoop werden auch noch jetzt manche Mitglieder des D. P.-V. Gelegenheit haben, ihre lagernden Früchte auf die vorliegende Sortenfrage hin zu prüfen und dem D. P.-V. ihr Gutachten mitzuteilen.

Lorgus.

Digitized by Google

Deutsche Gartenbaugesellschaft.

Während der Internationalen Gartenbauausstellung im April 1909 in Berlin erging eine Einladung zu einer Beratung über die Vereinigung der bestehenden Gartenbau- und verwandter Vereine zu einer Deutschen Gartenbaugesellschaft. Die Versammlung fand statt. Sie war aber nur wenig besucht und die Vorschläge stießen auf manche Bedenken und auf Widerspruch. Das Ergebnis der Verhandlungen war die Wahl eines Einigungskomitees. Dies hatte zum 28. November zu einer zweiten Versammlung in Berlin eingeladen. Herr Freiherr von Solemacher hatte auf die Bitte des Vorstandes die Vertretung des Deutschen Pomologenvereins übernommen. Das Referat über Zweck und Ziel der geplanten Vereinigung hielt Herr Wirklicher Geheime Rat und Ministerial-Direktor Exzellenz Dr. Thiel in Berlin. Kurz zuvor hatte der Vorstand des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den Königlich Preußischen Staaten in Berlin einen fertigen Satzungsentwurf versandt, der bezweckte, die bestehenden Obstbau- und diesem verwandten Vereine in den genannten Berliner Verein aufzunehmen, der statt seiner alten Bezeichnung den Namen „Deutsche Gartenbaugesellschaft" anzunehmen sich bereit erklärt hatte. Die am 28. November in Berlin anwesenden Vertreter größerer Vereine erklärten zwar ihre volle Zustimmung zu einer Vereinigung aller deutschen Obst- und Gartenbauvereine zwecks Wahrung gemeinschaftlicher gärtnerischer Interessen. Sie erhoben aber entschieden dagegen Einspruch, daß eine derartige Vereinigung im Rahmen des genannten Berliner Vereins hierfür der gute und zweckmäßige Weg sei. Auf den Antrag des Vertreters des Deutschen Pomologen-Vereins, Herrn Freiherrn von Solemacher, wurde beschlossen, die Deutsche Gartenbaugesellschaft zunächst nicht zu gründen, vielmehr eine Kommission aus den Vorsitzenden der größeren deutschen Obst- und Gartenbauvereine zu ernennen und diese mit dem bestimmten Auftrage, die Organisation einer künftigen Deutschen Gartenbaugesellschaft auszuarbeiten, zu betrauen.

Entgegen diesen Beschlüssen wurde sogleich nach dieser ersten Versammlung durch Berliner Zeitungen aller Welt verkündigt, daß am 28. November in Berlin eine Deutsche Gartenbaugesellschaft gegründet wäre.

Schon unter dem 2. Dezember, also nur 4 Tage nach der Versammlung, erging von dem Berliner Verein aus eine erneute Einladung zu Verhandlungen am 13. Dezember, die in ihrem ersten Teil so einmütig und gut verliefen, daß man hoffen durfte, zu einem alle Beteiligten befriedigenden Ergebnis zu gelangen. Von Herrn Dr. Berliner, der anscheinend von dem Vorstande des Berliner Vereins damit beauftragt war, dessen Ansichten zu begründen, dann aber auch von anderen hervorragenden Mitgliedern dieses Vereins wurde zugegeben, „daß durch den nicht einwandsfreien Satzungsentwurf des Berliner Vereins vieles verdorben sei" und daß man auch seitens der von dem Berliner Verein entsandten Vertreter den Vorschlägen und Anträgen des Herrn Gartendirektors Heike in Frankfurt a. Main „vom ersten bis zum letzten Worte beipflichten müsse, weil man seitens des Berliner Vereins nur immer genau das gleiche gewollt hätte". Ein anderes Mitglied des Berliner Vereins erklärte, daß man durch die Art des bisherigen Vorgehens und durch die dabei geübte Überstürzung ein Odium auf sich geladen hätte, und daß man es den anderen interessierten Vereinen unmöglich mache ihre Vorstands- und die Vereinsmitglieder zu hören. Herr Heike beantragte eine Vereinigung der bestehenden Vereine zum Zweck gemeinsamer einheitlicher Arbeit, z. B. bei Ausstellungen, Kongressen und zur Vermeidung von Zersplitterungen bei der Vertretung gemeinsamer gärtnerisch-wirtschaftlicher Fragen. Alle politische Streitfragen müßten ausgeschlossen bleiben. Er schlug die Bildung von Gruppen vor, in denen vertreten sein sollten: a) Allgemeiner Gartenbau, b) Obstbau, c) Gartenkunst, d) wissenschaftliche Arbeiten, e) Gehölzkunde. Wenn es sich als notwendig erweisen würde, könnte noch eine oder die andere Gruppe neu gebildet werden. Diese Gruppen sollten in der zu gründenden Deutschen Gartenbaugesellschaft frei und unabhängig von einander arbeiten. In allen wichtigen, den Gartenbau berührenden Fragen sollten sie sich im gemeinsamen Interesse verständigen, um sie dann einig mit einander nach außen zu vertreten. Gegen diese Vorschläge des Herrn Heike, die er klar und sachlich begründete und für die er auch die Wege zur praktischen Ausführung wies, erhob sich von keiner Seite Widerspruch. Im Gegenteil, viele der Anwesenden, darunter Mitglieder des Berliner Vereins und seines Vorstandes, billigten die Heike'schen Vorschläge und erklärten sie als zweckmäßig, weitsichtig, als in jeder Beziehung annehmbar und ausführbar. Bis dahin war alles in erfreulicher Einigkeit verlaufen. Dann aber, nachdem eine Pause eingetreten war, die nach der Erklärung des Vorsitzenden des Berliner Vereins zur Aussprache benutzt werden sollte, veränderte sich das Bild. Der Geschäftsführer des Berliner Vereins erklärte, daß dieser auf seinem schon am 28. November begründeten Vorhaben bestehen bleibe und zur schleunigen Gründung der Deutschen Gartenbaugesellschaft auf Grund der vorgelegten Satzungen schreiten werde, um dem Berliner Verein statt eines alten, den neuen Namen „Deutsche Gartenbaugesellschaft" zu geben. Der frühere Hauptredner und Sprecher des Vorstandes des Berliner Vereins, Herr Dr. Berliner, der die Heike'schen Vorschläge in allen Punkten gebilligt und unterstützt hatte, war in der Pause, wie von dem Vorsitzenden des Berliner Vereins mitgeteilt wurde, nach Wien verreist. Die Berliner Gruppe bildete bei weitem die Mehrzahl, so daß jeder Widerspruch von vornherein nutzlos war. Die Beratungen über die vorgeschlagenen Satzungsänderungen des Vereins zur Förderung des Gartenbaues in den königlich Preußischen Staaten und die Umtaufe dieses bisherigen alten Namens war selbstverständlich nur eine Angelegenheit der Mitglieder dieses Vereins, die allein diesen überlassen bleiben mußte.

Es war ganz unnötig zu diesem Zweck von den Vertretern auswärtiger größerer Vereine

Digitized by Google

Opfer an Zeit und Kosten für die Reise nach Berlin zu fordern.

Trotz des zu bedauernden Verlaufes der Sache wird sie hoffentlich das Gute im Gefolge haben, in Zukunft alle größeren bestehenden Vereine, unabhängig von den Berliner Verhandlungen in allen wichtigen Berufsfragen zu gemeinsamem Handeln zu vereinigen. **Lorgus.**

Zusatz von Fruchtsäften zum Auffärben von Weinen, Fruchtsäften, Marmeladen u. a. Verwertungsprodukten.

Von **Dr. J. Kochs-Dahlem.**

Mit großem Interesse ersah ich aus der Mitteilung des Herrn O. Bißmann-Gotha im Heft 32/33 der Deutschen Obstbauzeitung, daß es ihm bezw. Herrn Gartenmeister Zabel gelungen ist, eine neue Stachelbeere, Ribes succirubrum, Färbestachelbeere, zu züchten, welche sich besonders durch ihren schön rotgefärbten Saft auszeichnet.

Mit Rücksicht auf eine reelle Obstverwertung, welche nur die Verwendung von Früchten ohne Zusatz von künstlichen Farbstoffen anbahnt, ist jede Züchtung einer Obstart mit schöngefärbtem und haltbarem Safte mit Freuden zu begrüßen. Seit Jahren schon hat unsere Versuchsstation darauf hingewiesen, wie nötig es ist, für die verschiedenen Verwertungsarten die jeweilig brauchbaren Sorten zu wählen.

Ich möchte nur kurz die Erdbeere erwähnen. Der Sirup aus einer tiefdunklen Erdbeere, wie z. B. Wunder von Cöthen usw., wird stets dem aus einer hellen Sorte bereiteten Safte beim Einkauf vorgezogen werden. Ein dunkler Fruchtsaft zeigt mehr Körper wie ein strohgelber, ein Getränk daraus macht einen weniger nüchternen Eindruck. Trotzdem wird aber häufig das Aroma und der Geschmack einer hellen Erdbeersorte besser sein können. Sie wird sich daher für andere Zwecke wieder besser eignen. So z. B. legen die Konditoren bei Bereitung von Fruchteis weniger auf die Farbe des Erdbeermarkes Wert als in erster Linie auf Aroma und Geschmack. Also für solche Zwecke sind auch helle Sorten oder solche, welche nach einiger Zeit mißfarbig werden, brauchbar. Dies sei nur nebenbei erwähnt. Interessenten für diese Frage verweise ich auf die von mir unternommenen und später von Herrn H. Weinhausen nach dieser Richtung hin fortgesetzten Versuche.

Bemerken möchte ich jedoch noch, daß meiner Ansicht nach, der Zusatz dieses roten Färbestachelbeersaftes doch nicht stets so bedingungslos erfolgen kann. Herr Bißmann erwähnt u. a., daß man diesen Saft allen Fruchtsäften, Marmeladen, Weinen und Likören zusetzen kann, ohne sich nach dem neuen Weingesetz einer strafbaren Handlung schuldig zu machen. Dies trifft aber nicht immer unbedingt zu.

Nach den Ausführungsbestimmungen vom 9. Juli 1909, welche der Bundesrat zu dem neuen Weingesetz erlassen hat, findet sich unter den Stoffen, welche der Traubenmaische, dem Traubenmost oder den Weinen zugesetzt werden dürfen, nirgends die Verwendung von färbenden Pflanzen- oder Fruchtsäften angegeben. Ausdrücklich wird hingegen verboten der Zusatz von Farbstoffen mit Ausnahme von kleinen Mengen gebrannten Zuckers (Zuckercouleur) sowie von Hermesbeeren bei der Herstellung der im § 10 des Gesetzes bezeichneten dem Weine ähnlichen Getränke aus Fruchtsäften, Pflanzensäften oder Malzauszügen usw. Also für Wein dürfte der Zusatz von Stachelbeerfärbestoff wohl nicht gestattet sein.

Was nun den Zusatz von Stachelbeersaft zu Marmeladen und Fruchtsäften anbelangt, so liegt meines Erachtens der Fall so, daß dies bei Deklaration natürlich stets geschehen kann. Wird einer Marmelade, die nach einer bestimmten Fruchtart, z. B. Erdbeere, benannt ist, Stachelbeersaft zugesetzt, so ist es ratsam, dies in der Deklaration zu vermerken.

Handelt es sich jedoch um „gemischte Marmeladen“, welche also aus verschiedenen Fruchtarten zusammengekocht sind, so ist eine Deklaration unnötig. In ersterem Falle will man eben den Charakter der betr. Fruchtart erhalten wissen und dem Käufer diese zur Marmelade eingekocht in reiner, unvermischter Form bieten. „Gemischte Marmeladen“ gelten hingegen nicht als gleichwertig den Marmeladen mit einer bestimmten Fruchtart.

Ähnlich verhält es sich auch mit den Fruchtsäften. Nach den „Vereinbarungen zur einheitlichen Untersuchung und Beurteilung von Nahrungs- und Genußmitteln sowie Gebrauchsgegenständen für

Digitized by Google

das Deutsche Reich" ist ein Zusatz von fremden Farbstoffen zu Fruchtsäften unstatthaft. Dieser unter Umständen etwas rigorosen Beurteilung trat der „Bund der Deutschen Nahrungsmittelfabrikanten und -Händler" bei seinen vorjährigen Beratungen dadurch entgegen, daß er vorschlug, „bei Fruchtsäften, z. B. Himbeer mit Kirschsaft, ist auf die Deklaration, Zusatz von Kirschsaft, zu verzichten, wenn der Zusatz so gering ist, daß keine Wertverminderung eintritt". Bekanntlich wird Himbeersaft häufig durch Kirschsaft aufgefärbt. Jedenfalls möchte ich für ähnliche Fälle empfehlen, von einer Deklaration ausgiebig Gebrauch zu machen, sobald es sich um Produkte handelt, die nach einer bestimmten Fruchtart benannt sind.

Die Frauen an den höheren Kgl. Preussischen Lehranstalten.

Vor kurzem wurde in Tageszeitungen die Nachricht vielfach verbreitet, daß laut ministerieller Verfügung an den königlichen Lehranstalten in Geisenheim, Dahlem und Proskau in Zukunft Frauen auch an den Abschlußprüfungen teilnehmen könnten. Von der Vorlegung eines Nachweises über eine mindestens zweijährige praktische Lehrzeit sei abgesehen worden.

Bisher konnten Frauen nur als Hospitantinnen an den genannten Lehranstalten verweilen. Danach würde es ihnen also nunmehr möglich sein, gleich den in längerer Praxis vorgebildeten jungen Gärtnern ein Zeugnis zu erwerben, mit dem sie jenen ernstliche Konkurrentinnen zu werden imstande sind.

Es hat sich inzwischen herausgestellt, daß die Tagespresse nicht genau unterrichtet gewesen ist. An den königlichen Lehranstalten in Geisenheim und Dahlem sind bis jetzt Bestimmungen über die Zulassung weiblicher Schüler zur Schlußprüfung noch nicht getroffen worden. Nur die neuen Aufnahmebestimmungen des Pomologischen Instituts in Proskau enthalten für Frauen eine von den für Männer gültigen abweichende, nämlich die Voraussetzung einer nur mindestens einjährigen praktischen Lehrzeit.

Die Zulassung der Frauen zur Schlußprüfung erfordert für sich allein die volle Aufmerksamkeit aller ehemaligen Schüler der genannten Lehranstalten. Daß man aber für Frauen günstigere Aufnahmebestimmungen verfügt hat, ist eine ungerechte Bevorzugung. Der Einwurf, man könnte sich der offenen Opposition zu dieser Frage ruhig enthalten und eine gleichgültige oder abwartende Stellung sei geratener, kann nicht gelten. Man könnte ihn zwar folgendermaßen zu begründen suchen: wenn sich Frauen im Gärtnerberufe bewähren, dann wird es nicht möglich sein, sie länger auszuschließen, und wenn sie dazu nicht geeignet sind, scheiden sie von selbst wieder aus. Abwarten und Zögern bedeutet aber in dieser Sache Gefahr, denn es ist zu erwarten, daß versucht werden wird auch für Geisenheim und Dahlem die gleichen Ausnahmebestimmungen zu erhalten. Dem sollte aber durch die Vereinigungen ehemaliger Schüler der drei Lehranstalten ein Riegel vorgeschoben werden. Die Forderung gleicher Aufnahmebedingungen für Männer und Frauen ist nichts weniger als billig.

Es soll bei dieser Gelegenheit nicht erörtert werden, ob es nicht besser wäre, wenn man lieber eine mehr als zweijährige Mindesttätigkeit in der Praxis als Vorbedingung für die Aufnahme fordern würde. Was nützt unserem Berufe eine Masse junger Leute, die zwar ein Zeugnis über den Besuch einer höheren Lehranstalt vorlegen können, die aber selbst mit den einfachsten praktischen Arbeiten nicht genügend vertraut sind! Deshalb ist die Zulassung von Schülern mit nur einjähriger praktischer Ausbildung, seien es Männer oder Frauen, ein Unding.

R. Tetzner.
(ehem. Geisenheimer).

Personalien.

Fritz Graf von Schwerin in Wendisch-Wilmersdorf, Vorsitzender der Deutschen Dendrologischen Gesellschaft, ist der rote Adlerorden IV. Klasse verliehen worden.

Johann Graf Harrach zu Rohrau, Wirkl. Geh. Rat und Kämmerer, Ritter pp., der Präsident der k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien, ist am 12. Dezember v. J. gestorben.

R. Brandt, Kgl. Gartenbaudirektor und Gärtnereibesitzer in Charlottenburg, feierte am 15. Dezember v. J. seinen 80. Geburtstag. Wir vereinigen uns mit allen, die den Jubilar

Digitized by Google

als Fachmann wie als Mensch gleich hoch verehren und wünschen unserem langjährigen, sehr geschätzten Mitgliede einen noch langen, ungetrübten Lebensabend.

Leopold Graebener, Großherzgl. Hofgartendirektor in Karlsruhe, wurde der preuß. Kronenorden III. Klasse verliehen.

Pollmer, städtischer Gartendirektor in Großenhain, trat am 1. Dezember v. J. in den Ruhestand.

E. N. Baumann in Bollweiler, Elsaß, ein bekannter Baumschulbesitzer und Obstzüchter, der Züchter der heute in 27 deutschen Bezirksanbausortimenten vertretenen „Baumanns Renette" und verschiedener anderer Obstsorten, ist am 12. Dezember v. J. im Alter von 75 Jahren gestorben.

Paul Evers, Obstbaulehrer in Zoppot, Reg.-Bez. Danzig, wurde zum Kgl. Garteninspektor ernannt.

Wirkl. Geh. Rat Dr. Thiel, Ministerialdirektor im Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten, wurde mit dem Ehrengroßkreuz des oldenburgischen Haus- und Verdienstordens des Herzogs Peter Friedrich Ludwig ausgezeichnet.

Hermann Göthe, der frühere Direktor der Steiermärkischen Landesobst- und Weinbauschule in Marburg a. Dr., wurde der Titel eines k. k. Regierungsrates verliehen.

Diesem Hefte sind beigelegt:

I. Nachtrag zum Verzeichnis der Büchersammlung des D. P.-V.

II. Nachtrag zum Mitgliederverzeichnis.

Das Inhaltsverzeichnis für den Jahrgang 1909 der Deutschen Obstbauzeitung.

Fragekasten.

Wir bitten unsere Mitglieder um rege Beteiligung an der Fragenbeantwortung.

Frage 63. In meiner Baumschule habe mehrere größere Quartiere, auf welchen ich schon junge Bäume gezogen habe. Kann ich dieselben durch Umroden und künstliche Dünger wieder so herrichten, daß ich dieselben nochmals bepflanzen kann (mit Erfolg). Welche Dünger muß ich dazu verwenden? Zu welcher Zeit anwenden und wie?

Frage 64. Um sicher zu gehen, möchte ich ca. 20 Stück einjährige Apfelveredlungen auf Metzer Paradies einer Schwefelkohlenstoffbehandlung aussetzen in einem luftdichten Behälter, da mir an die Wurzeln derselben Blutläuse geraten sind und ich sie durch Behandlung mit Tabakstaub nicht alle vernichtet habe. Welches Quantum Schwefelkohlenstoff darf ich benutzen und wie lange könnte ich die Pflanzen der Prozedur aussetzen?

Frage No. 65. Welche Erfahrungen sind mit den von Vereinen ins Leben gerufenen Obstmutter- und Obstmustergärten bisher gemacht worden? In unserem Vereine wurde die Gründung eines solchen angeregt, doch gab es auch Stimmen, die dies als laienhafte Spielerei bezeichneten. Da ich aber andererseits auch sehr befriedigende Aussagen darüber hörte, interessiert es mich außerordentlich, die anderwärts gemachten Erfahrungen zu hören.

Literatur.

Erziehung, Schnitt und Pflege des Weinstockes im kälteren Klima von Robert Betten. Preis gebunden 3 Mk.

Die dritte Auflage dieses Werkes umfaßt in kurzer, sachlicher Weise alles, was bei der Kultur der Rebe im Freien wie auch unter Glas zu beachten ist. Es ist ein wertvoller Ratgeber für den Praktiker und Anfänger in dieser Kultur, zumal jetzt, wo dieselbe unter Glas bei uns bedeutende Fortschritte macht. Ich habe dieses Werk mit großem Interesse gelesen. A. Beckel.

Ausstellungen.

Budapest 1910. Seitens der Ungar. Landesgartenbaugesellschaft wird im Jahre 1910, 5.—16. Mai, in Budapest unter dem Protektorate Sr. kais. und kön. Hoheit des Erzherzogs Joseph eine internationale Landesgartenbauausstellung abgehalten. Anmeldebogen und Programme werden auf Wunsch in ungarischer, deutscher und französischer Sprache vom Sekretariate (Koronaherczeg utcza 16) versandt.

Antibes. Ausstellung für Blumenzucht, Gartenbau, Landwirtschaft und Industrie vom 31. März bis 3. April 1910 in Antibes (Südfrankreich).

Hyeres. Internationale Gartenbau-, Landwirtschaft- und Industrie-Ausstellung vom 20. März bis 20. April 1910 in Hyères (Südfrankreich). Nach Mitteilungen würden an deutschen Erzeugnissen für beide Ausstellungen Beteiligungen, die auf den Gartenbau Bezug haben, in Frage kommen, wie Blumen- und Gemüsesamen, Blumenzwiebeln, Gartengeräte, überhaupt alles, was für die Produzenten des südfranzösischen Küstenstriches von beruflichem Interesse sein könnte.

(St. A. f. d. D. J.)

Internationaler Gartenbaukongress in Brüssel. Gelegentlich der 1910 stattfindenden Weltausstellung in Brüssel wird daselbst in der Zeit vom 30. April bis 3. Mai 1910 ein internationaler Gartenbaukongreß stattfinden. Auf diesen Kongreß bezügliche Drucksachen (Anmeldungsformulare, Kongreßreglement, provisorisches Programm usw.) können deutschen Interessenten auf Antrag für kurze Zeit übersandt werden. Die Anträge sind an das Reichsamt des Innern, Berlin W. 64, Wilhelmstraße 74, zu richten.

Digitized by Google

Rundschau und Mitteilungen.

Über das Haltbarmachen von Tafeläpfeln mittels Lacküberzug berichtet im Prakt. Ratgeber für Obst- und Gartenbau Herr Konsul Steffen-Reißdorf, Saarbrücken. Nach seinem Versuch halten sich Äpfel, die vollständig, mitsamt dem Stiele, in Zamponlack getaucht worden sind, bis in den Sommer hinein, ohne zu welken, oder an Farbe einzubüßen. Der Geschmack soll durch den Lack in keiner Weise beeinflußt werden. Anregung zu dem Versuch hatte die Tatsache gegeben, daß auf einer Hoftafel im Juni französische Äpfel gereicht wurden, die um diese Zeit noch tadellos prall, nirgends geschrumpft und von schönem, glänzendem Aussehen waren.

Aus dem Kreise Krefeld. Obstbaum-Pflanztag. Unter Aufsicht des Kreisobstbaumgärtners hat am 15. November, v. J. wie schon seit einer Reihe von Jahren der Obstbaumpflanzungstag stattgefunden. In diesem Jahre kamen 1000 Hochstämme „Schöner von Boskoop" und 2000 Johannisbeersträucher der Sorte „Grosse rote Holländische" zur Anpflanzung. Um auf eine verständige Pflege der den Schulkindern zur weiteren selbständigen Wartung überlassenen Obstbäume hinzuwirken, erhalten die oberen Klassen der Elementarschulen schon längere Zeit vor dem Baumpflanztage Unterweisungen im Obstbau.

Beschäftigung von Arbeiterinnen in der Obst-, Gemüse- und Fischkonserven- und -Präservenindustrie. Nach einer Veröffentlichung im „Reichsanzeiger", betr. die Beschäftigung von Arbeiterinnen in Betrieben vorgenannter Art, darf die tägliche Arbeitszeit 13 Stunden nicht überschreiten. Vor $4^1/_2$ Uhr morgens, in Fischkonservenbetrieben nicht vor 6 Uhr, und nach 10 Uhr abends dürfen Arbeiterinnen nicht beschäftigt werden. Überschreitungen der üblichen Beschäftigungszeiten müssen auf einer sichtbar ausgehängten Tafel verzeichnet werden. Die ununterbrochene Ruhezeit muss mindestens $8^1/_2$ Stunden betragen.

Errichtung einer staatlichen Rebenveredlungsstation in Oberlahnstein a. Rh. Die seit längerem zwischen dem Fiskus und der Stadt Oberlahnstein schwebenden Verhandlungen haben zu dem Ergebnis geführt, dass der Fiskus die Erwerbung des Geländes für die zu errichtenden Gebäude übernimmt, während die Stadt das für die Rebenanlage erforderliche Gelände ankauft und dem Fiskus vorerst auf 20 Jahre zur Verfügung stellt.

Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft. Die grosse landwirtschaftliche Woche findet in den Tagen vom 21. bis 26. Februar statt. Die Wanderversammlung wird in den Tagen vom 2. bis 7. Juni in Hamburg veranstaltet. Dem gewerbsmässigen Obst- und Gemüsebau soll ein hervorragender Platz eingeräumt werden. Für in- und ausländische Dauerwaren wird ein besonderer Wettbewerb, namentlich für Schiffsversorgung, stattfinden.

Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft. Der 7. Lehrgang für landwirtschaftliche Wanderlehrer findet in Eisenach in den Tagen vom 31. März bis zum 6. April 1910 statt.

Ausstellung und Obstmarkt von Tiroler Obst und von Südfrüchten in München. Die vereinigten Händler mit Tiroler Obst und mit Südfrüchten in München eröffneten am 4. Dezember in den Zentralsälen eine Ausstellung und Obstmarkt von Tiroler Obst und von Südfrüchten nach der bewährten Art der Münchner Musterobstmärkte, wie sie seit Jahren für bayerisches Obst vom Landesverband bayerischer Obstbauvereine veranstaltet werden.

Zur **Förderung des Vogelschutzes in Bayern** hat das Kgl. Staatsministerium d. I. eine Kommission von Interessenten nach München zusammenberufen.

In dieser Kommission wurden die notwendigen Maßnahmen, die zum Zwecke eines wirksameren Schutzes der nützlichen Vögel für das Königreich Bayern notwendig sind, besprochen.

Als solche kommen in Betracht:

1. Zentralverein für Vogelschutz, bezw. Vereinigung aller jener Körperschaften, die sich zwecks des Vogelschutzes zur Aufgabe gestellt haben.
2. Zentralstelle für Vogelschutz.
3. Muster-Vogelschutzstation.
4. Ausbildung von Vogelschutzwarten und Aufstellung von solchen.
5. Errichtung von Vogelschutzgehölzen.
6. Bepflanzung der Eisenbahndämme mit Obstbäumen und Sträuchern.

Zum Zwecke der weiteren notwendigen Vorarbeiten für die genannten Einrichtungen ist eine engere Kommission gewählt worden, die bereits ihre Tätigkeit aufgenommen hat.

Es verdient noch besonders hervorgehoben zu werden, daß auf Veranlassung des Bayr. Vogelschutzvereins mit dem Sitz in München eine Fabrik für die Anfertigung von Nistklötzchen, Nistkästchen u. a. Vorrichtungen für Vogelschutz in Neusorg i. Fichtelgebirge gegründet worden ist.

Nachdem die Vogelschutzsache in Bayern durch den gen. Verein, sowie durch andere Körperschaften schon seit mehreren Jahren gut vorbereitet worden ist, darf man sich mit Recht von der geplanten Zentralisation der Vogelschutz-Interessen einen guten Erfolg versprechen.

Es wäre im Interesse dieser hochwichtigen Sache (Schutz unserer nützlichen Vögel) nur zu wünschen, daß man auch in andern Staaten und Ländern in ähnlicher Weise vorgeht.

Rebholz.

Obstprodukten-Industrie A.-G. Coblenz-Neuendorf. Der Jahresabschluß der mit einem Kapital von 2 Millionen Mark arbeitenden Gesellschaft weist eine beträchtliche Unterbilanz in Höhe von 643 267 Mk. auf.

Preisverzeichnisse.

Böttcher und Voelcker, Samenhandlung und Klenganstalt, Groß-Tabarz i. Thür.

J. M. Helms Söhne, Samenhandlung und Klenganstalt, Groß-Tabarz i. Thür.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Tetzner-Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart

Digitized by Google

Eine Studienreise durch oberitalienische Frühobst- und Gemüsebaugegenden

Von **R. Trenkle,** Kreisobstbaulehrer, **Regensburg.**

Allgemeines.

Der nachfolgende Reisebericht soll durchaus kein vollkommenes Bild über die obst- und gartenbaulichen Verhältnisse Oberitaliens zeigen, sondern er soll nur die Eindrücke, welche ich in den von mir besuchten Frühobst- und Gemüsebaugebieten erhalten habe, wiedergeben.

Soweit ich Einblick bekommen habe, zeigt der italienische Obstbau (nicht Gemüsebau) bei weitem kein so einheitliches und geschlossenes Bild als dies beim tiroler Obstbau der Fall ist und wie man dies nach dem italienischen Obstexport annehmen könnte. Kleinere und größere Obstkulturen finden sich in verschiedensten Gegenden des Landes vor und daher ist auch hier das Sorten-Anbausortiment wieder ein viel größeres und weniger einheitliches als in dem auf engeren Raum zusammengezogenen südtiroler Obstbau. In vielen oberitalienischen Obst-Gegenden, wie Forli, Vignola (bei Modena) etc. kann man die verschiedensten Obstarten und -Sorten wie im alten deutschen Obstgarten in dichter, sehr enger Pflanzung durcheinandergewürfelt vorfinden. Von einer eigentlichen Baumpflege wie in Südtirol und manchen deutschen Obstgegenden sieht man im allgemeinen nur wenig, und je mehr man nach Süden kommt, desto schlechter scheint es mit der Baumpflege bestellt zu sein. Nicht ohne Einfluß hierauf dürfte es sein, daß der italienische Bauer meist nicht Besitzer, sondern nur Pächter seines Grundes ist, für welchen er als Pachtsumme in den meisten Gegenden die Hälfte des Ertrages an den Besitzer abliefern muß. Es liegt daher nahe, daß der italienische Bauer möglichst viel aus seinem Grundstücke herauszuwirtschaften sucht, ohne aber viel hineinzustecken. Am meisten Pflege läßt man den Obstkulturen noch dort angedeihen, wo der Obstbau in Verbindung mit intensiver Gemüsekultur betrieben wird (ja es ist dort die Pflege der Pfirsichkulturen vielfach eine mustergültige) und der Gärtner auch selbst Besitzer seines Grundes ist.

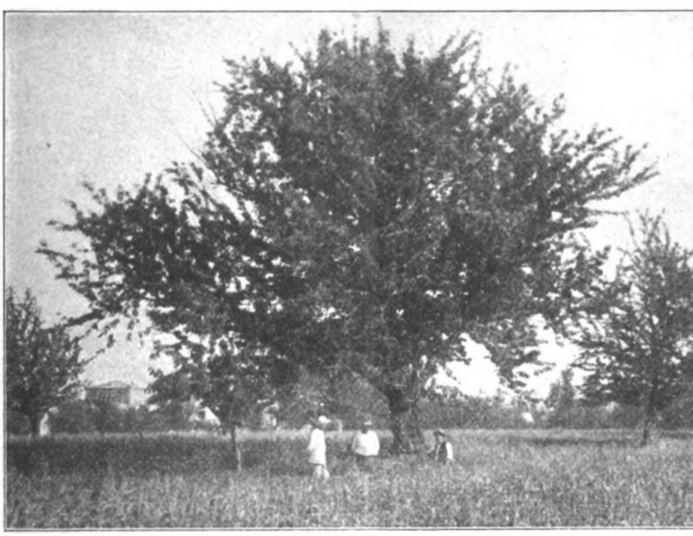


Abb. 1. Ueber 100 Jahre alter Kirschbaum der Sorte „Duracina di Pistoia" bei Bologna. Ertrag 1909 ca. 8 Zenter Kirschen. Unterkultur Getreide

Eigene Wanderlehrer für Obst- und Gartenbau scheint es in Italien nicht zu geben und da ja in vielen Gegenden Italiens der Obst-, Wein- und Gartenbau aufs innigste mit der Landwirtschaft verknüpft ist, lassen es sich die landwirtschaftlichen Wanderlehrstühle (Cattedra Ambulante di Agricultura), deren zurzeit 169 in ganz Italien bestehen, die Förderung des Obst- und Gartenbaues sehr angelegen sein. Auch die Zahl der eigentlichen Obst- und Gartenbauschulen ist in Italien eine sehr geringe und sind mir nur folgende genannt worden:

Die Kgl. Obst- und Gartenbauschule

Digitized by Google

in Florenz (Regia Scola di Pomologia e Orticultura), die Obstbauschule in Varese (Como) und die Schule für Landwirtschaft und Obstbau in Venedig. Außerdem widmen aber eine ganze Reihe landwirtschaftlicher Schulen dem Obst- und Gartenbau in ihrem Lehrplan besondere Aufmerksamkeit.

Die klimatischen Verhältnisse sind in den einzelnen oberitalienischen Obst- und Gemüsebaugegenden naturgemäß sehr verschiedenartig. Im Vergleich mit Norddeutschland, das eine durchschnittliche Wintertemperatur von 0 bis 2° aufweist, beträgt die durchschnittliche Wintertemperatur (in den drei kältesten Monaten



Abb. 2. Alter Kirschbaum der Sorte „Cornale" bei Trient. Unterkultur, Weißkohl

Dezember, Januar und Februar) in den am Südfuße der Zentralalpen gelegenen Produktionsgebieten (Gardasee, Verona, Venedig) + 3° bis 4° C. Die lombardische Tiefebene (Po-Ebene), die von sehr starken Winden heimgesucht wird, hat einen sehr heißen, fast die Temperaturhöhe Siziliens erreichenden Sommer, aber einen ebenso kalten Winter, der nicht einmal + 2° C., also ungefähr die durchschnittliche Wärmetemperatur der unteren Rheingegend erreicht. Ähnlich sind auch die Temperaturverhältnisse in dem hügeligen Alpenvorland der Piemonte, dem hauptsächlichsten Kernobstproduktionsgebiet.

Die höchste Durchschnittswärme in den 3 Wintermonaten finden wir, soweit es sich um Oberitalien handelt, im westlichen Teile der italienischen Riviera (Riviera di Ponente), wo die Seealpen und der ligurische Apennin eine natürliche Schutzwand gegen die von den Alpen herkommenden Nordwinde bilden. Es entwickeln sich hier im Winter Wärmegrade, wie man solche sonst erst im eigentlichen Süditalien findet. Wie aber im nördlichen Teile Oberitaliens der kühlende Nordwind von den Zentralalpen im heißen Sommer einen günstigen Einfluß besonders auf die Obstkulturen ausübt, so ist es an der Riviera und dem übrigen Teile Oberitaliens der stets kühlende Seewind, der hier die Einwirkung der heißen Sonnenstrahlen mildert und die Entwicklung der Obst- und Gemüsekulturen bis zu einem gewissen Grade fördert.

Kirschenkultur.

Der Kirschenbau wird meist in Verbindung mit Weinbau und landwirtschaftlichen Unterkulturen betrieben, weshalb man im allgemeinen mehr Hochstämme und weniger Halbstämme findet. Der Abstand der Bäume beträgt in den meisten Fällen in der Reihe 10—15 m und der Reihenabstand 15—20 m. Obwohl anzunehmen ist, daß in Italien infolge der intensiveren Lichtstärke selbst bei verhältnismäßig enger Baumpflanzung noch sehr lange Zeit Unterkulturen mit gutem Erfolge betrieben werden können, also bei entsprechender Düngung und Bewässerung eine viel intensivere Ausnutzung des Bodens als bei uns in Deutschland möglich ist, sah ich auch in Oberitalien dort die gesündesten und ertragreichsten Kirschbäume, wo dieselben in weiten Abständen stehen. So haben dieselben z. B. in der Umgegend von Bologna (meist tiefgründiger sandiger Lehmboden) einen Reihenabstand von 40—50 m, so daß unter den Bäumen ständig landwirtschaftliche Unterkulturen betrieben werden können. Abbildung No. 1 zeigt eine solche Kirschenpflanzung bei Bologna mit einem Baum der Sorte Duracina di Pistoia = Hartkirsche von Pistoia — im Vordergrund. Der Baum ist nach Angabe des Besitzers über 100 Jahre alt und

Digitized by Google

soll fast jährlich 7 bis 8 Zentner Kirschen liefern, die durchschnittlich mit 25 Lire = 20 Mark per Doppelzentner bezahlt werden.

In der Gegend von Florenz finden die Kirschbäume oft nur zur Flankierung der Weinkulturen auf beiden Seiten der Felder Verwendung, ähnlich wie dies bei Abbildung No. 2 von einer Aufnahme bei Rovereto in Südtirol ersichtlich ist. Es ist dies ein Baum der Sorte Cornale — die hauptsächlichste Versandkirsche aus dem Trientiner Kirschengebiet.

Als die bedeutendsten Frühobst- und Kirschengebiete, die ich besuchte, möchte ich die Umgegend von Bologna, Modena, Vignola, Forli, Cesena und Imola nennen. Im südlichen Italien sind hauptsächlich die Kirschenkulturen von Bisceglie und Neapel von großer Bedeutung.

Interessant war mir, daß auch in Italien unsere Frühheste der Mark als früheste aller Kirschen sehr geschätzt und stark verbreitet ist. Auch sonst findet man manche bei uns wohl bekannte Kirschensorte, wie Napoleons, Elton, Hedelfinger usw. Im übrigen aber sind es hauptsächlich einheimische und viele Lokalsorten, die angebaut werden, wie Duracina di Pistoia (s. Abbild. 1), Bigarreau de Anello, Zambella, Ozzano etc. Von Sauerkirschen findet man neben einer Anzahl Lokalsorten die wertvolle Kaiserin Eugenie und Königin Hortensie, von welch letzterer die große Baumschulenfirma Sgaravatti in Saonara bei Padua eine frühe und eine später reifende Varietät in ihrem Katalog führt. Ich glaube auch bei uns in Deutschland schon zwei zu verschiedenen Zeiten reifende Arten dieser Sorte beobachtet zu haben und scheint es wünschenswert, zu hören, ob hierüber von irgend einer Seite genauere Angaben über das Verhalten der beiden Sorten gemacht werden können.

Die Kirschbäume werden in vielen Gegenden von den Obstzüchtern selbst herangezogen, dadurch daß man Wildstämme pflanzt und diese an Ort und Stelle pfropft. In den Baumschulen wird vielfach auch für Halb- und Hochstämme nur Mahaleb als Kirschenunterlage verwendet und zwar werden Mahaleb-Unterlage am Wurzelhals okuliert und alsdann der Edelstamm in die Höhe gezogen. In der Baumschule von Bonfiglioli e Figlio in Bologna sah ich derartige Okulanten, die unter dem günstigen Einfluß des oberitalienischen Klimas in einem Jahre starke, kräftige Triebe von 1,50 bis 2 m Höhe erreichten, so daß die Hoch- und Halbstämme fast ausschließlich als 1- und 2jährige Veredlungen in den Handel kommen. Diese auf Mahaleb veredelten Süß- und Sauerkirschen haben sich besonders in den trockenen Böden und Lagen als sehr widerstandsfähig erwiesen. Wie ich mich in obengenannter Baumschule überzeugen konnte, erreichen die auf Mahaleb veredelten Kirschbäume eine ziemliche Größe und bringen sehr ergiebige Erträge.



Abb. 3. Stark verjüngte Pfirsichbuschbäume in der Baumschule von Bonfiglioli e figlio Bologna. Die Aeste wurden bis auf $^1/_3$ ihrer ganzen Länge zurückgenommen.

Ich glaube, daß die Mahaleb-Unterlage auch bei uns in Deutschland in trockenen Lagen mehr Beachtung verdient.

Neben dem Kirschenbau spielt in den oberitalienischen Frühobst- und Gemüsegegenden auch die

Pfirsich-Kultur

eine bedeutende Rolle. Die Pfirsichkulturen zeigen sich überall dort am gesündesten, wo diese in Verbindung mit Gemüsebau betrieben werden, wie z. B.

Digitized by Google

in der Umgegend von Verona, an der Riviera di Ponente, Imola, Cesena, Chioggia etc. Die Pfirsichbäume zeigen hier in dem lockeren, humosen Boden bei entsprechender Bewässerung ein auffallend gesundes Wachstum gegenüber den ausgedehnten Pfirsichkulturen von Mondovi (Provinz Cuneo), wo die Pfirsichkultur in Verbindung mit Wein- und Feldfruchtbau ohne Bewässerung, in einem an sich gut verwitterten, aber doch wenig humosen Kalkschieferboden, der im Sommer leicht verkrustet, starke Sprünge und Risse bekommt, betrieben wird. Dazu kommt, daß es sich in den zuerst genannten Gegenden vielfach um kalkreichen Boden handelt, oder daß, wie z. B. bei den Pfirsichkulturen um Verona, dem Boden durch die Bewässerung mit Flußwasser viele mineralische Nährsalze zugeführt werden. Einen weniger günstigen Eindruck machen die Pfirsichbäume auch bei dichter Mischpflanzung, wie solche in Forli und Vignola anzutreffen ist. In der Hauptsache trifft man Nieder- oder Halbstämme, teilweise auch Buschbäume an. Die meisten Obstzüchter ziehen ihre Pfirsichbäume selbst, indem sie Pfirsichsämlinge am Wurzelhals okulieren und den Edelstamm bis zur gewünschten Höhe ziehen. Im allgemeinen begnügt man sich mit einem einmaligen Rückschnitt der Krone im ersten Jahre und beschränkt sich dann auf das Auslichten der trockenen und kranken Zweige. Da aber infolge des durch die klimatischen Verhältnisse hervorgerufenen Wachstums die unteren Zweigpartien der Pfirsichbäume frühzeitig kahl werden, nimmt man vielfach nach 8—10 Jahren ein gänzliches Verjüngen der Pfirsichbäume vor, wie dies meines Wissens auch in amerikanischen Obstbaugebieten üblich ist. (Abbild. 3.) Die so verjüngten Pfirsichbäume überstehen diese Prozedur im allgemeinen recht gut ohne Gummifluß zu bekommen und nur selten treibt einer der verjüngten Bäume nicht mehr aus. — Die Aprikosen-Kultur ist besonders in der Umgegend von Verona sehr zurückgegangen und meist durch Pfirsichkultur ersetzt worden, da sich die Aprikosenbäume auch in vielen Gegenden Italiens empfindlicher als die Pfirsichbäume erwiesen haben und vielfach wieder absterben, bevor dieselben nennenswerte Erträge gebracht haben.

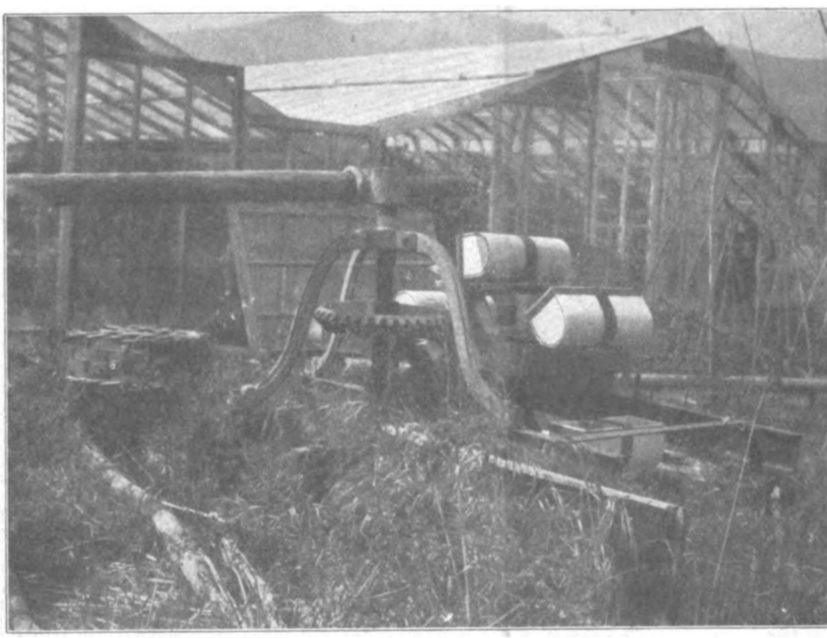


Abb. 4. Brunnen in einer Gemüsegärtnerei bei Albenga. Im Hintergrund ein aus Mistbeetfenstern lose zusammengebautes Gewächshaus zur Frühtomatenkultur, welche in Albenga und Savona stark betrieben wird

Bewässerung.

Es ist selbstverständlich, daß die große Hitze des italienischen Sommers noch vielmehr als bei uns in Deutschland eine ausgiebige Bewässerung der verschiedenen Obst- und Gartenkulturen bedingt. Dabei ist die Wasserversorgung der Obst- und Gartenkulturen in vielen italienischen Produktionsgebieten, speziell in dem südlicheren Italien oft mit viel größeren Schwierigkeiten verknüpft als in deutschen Obst- und Gemüsebaugebieten, da der

Digitized by Google

größte Teil der italienischen Flüsse infolge der vollkommen waldlosen italienischen Gebirge im Sommer gänzlich austrocknet.

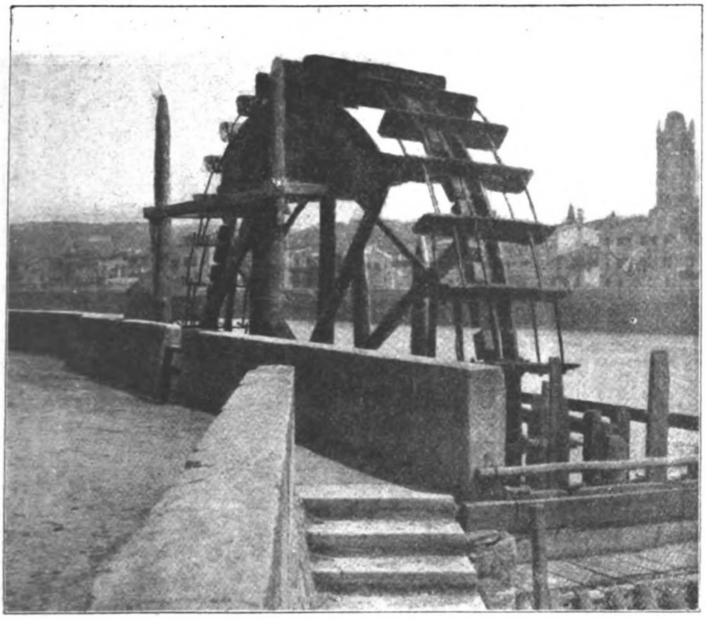


Abb. 5. Wasserschöpfrad an der Etsch bei Verona

Der italienische Bauer hat es aber vielfach verstanden, sich auf die einfachste und billigste Weise das belebende Element, Wasser, für seine Kulturen auf billige Weise zu verschaffen. Abbildung 4 zeigt einen Brunnen, wie solche an der Riviera di Ponente, welche sich durch sehr geringen Feuchtigkeitsgehalt der Luft und geringe Niederschläge besonders auszeichnet, überall zur Bewässerung der ausgedehnten Gemüsekulturen dienen. Es sind dies Brunnen, die mit einer Art Paternosterwerk versehen, von innen ausgemauert sind und eine Tiefe von 3—6 m aufweisen. Das Paternosterwerk zählt je nach der Tiefe des Brunnens 20—45 aus Zinn hergestellte Kästchen mit 4—5 Liter Inhalt. Die Kästen sind am Boden mit einem kleinen Loch versehen, damit das Wasser, wenn der Brunnen außer Betrieb ist, aus denselben ablaufen kann. Das über eine Trommel laufende Paternosterwerk wird durch Zahnräder aus Eisen angetrieben und die Schöpfkästen schütten das Wasser in eine Holz- oder Blechrinne, von wo aus es in die vorher gezogenen Rillen geleitet wird. Ein vorgespannter Esel setzt das ganze Räderwerk in Bewegung und um den Esel vor den sengenden Sonnenstrahlen zu schützen, sind die Brunnen mit Weinreben bepflanzt, die ein schützendes Dach über dem Brunnen bilden. Der Obst- und Gemüsezüchter oder eines dessen Kinder sorgen dafür, daß durch rechtzeitiges Öffnen und

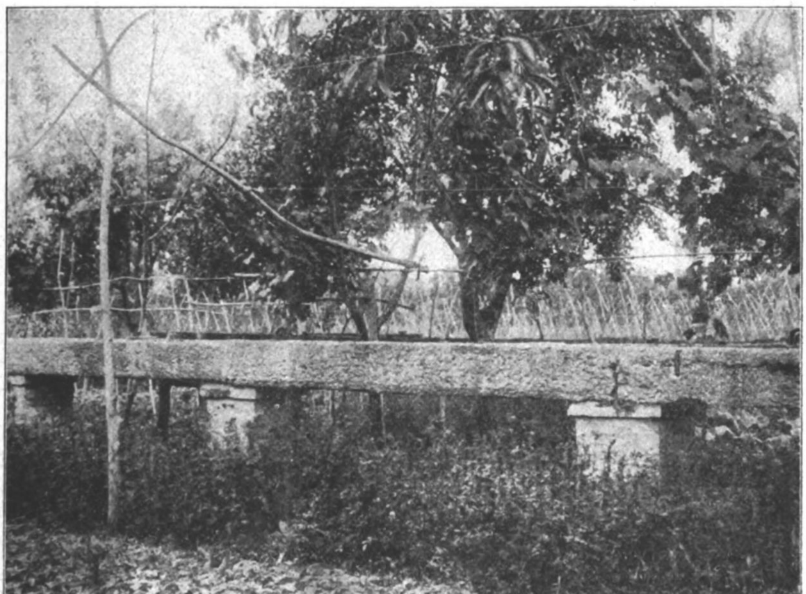


Abb. 6. Hölzerne Bewässerungsrinne in einer Obst- und Gemüsegärtnerei bei Verona

Digitized by Google

Schließen der einzelnen Rinnen, selbst bei ganz ebenem Gelände, das Wasser gleichmäßig verteilt wird. Die Unkosten des gesamten Schöpf- und Räderwerkes ohne Brunnenaushub und Brunnenmauerung wurde mir auf ungefähr 250 Lire = 200 M. angegeben. Derartige oder ähnlich gebaute Brunnen kann man außer an der italienischen Riviera auch in manchen anderen italienischen Gemüse- und Obstgegenden finden und da es sich hier meist um nahe am Meere gelegene Gegenden handelt, welche auf der anderen Seite meist noch von Höhenzügen und Gebirgsmassen eingesäumt werden, ist natürlich auch der Grundwasserstand ein verhältnismäßig hoher und gleichmäßiger. Das sind allerdings Vorbedingungen, wie sich solche in Deutschland nicht oft vorfinden.

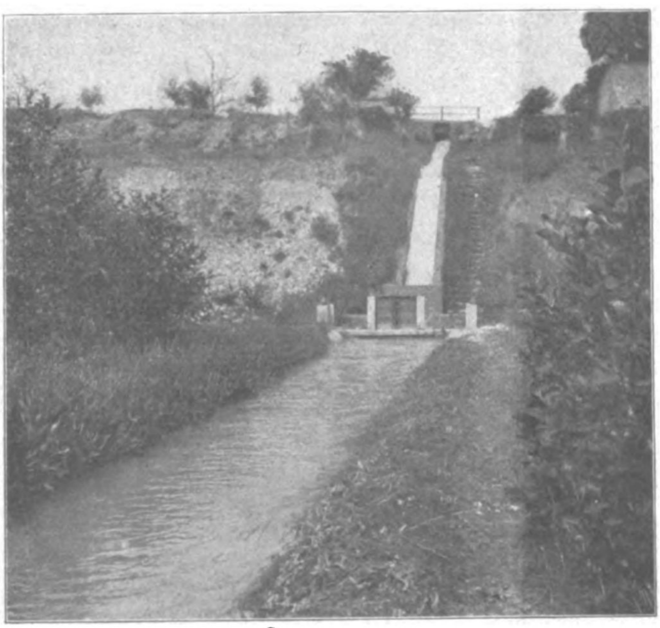


Abb. 7. Schleusse eines Seitenkanals der Bewässerungsanlagen von Chievo bei Verona

In dem Versuchsgarten der Kgl. Obst- und Gartenbauschule in Florenz hat man die Wege etwa 50—60 cm über dem Niveau der einzelnen Quartiere angelegt. In der Mitte der Wege ist eine mit Steinen ausgemauerte Rinne eingelassen, in welche das Brunnenwasser gepumpt wird und von wo aus dann mit Hilfe von angebrachten Schiebern jedes Quartier rechts und links des Weges für sich bewässert werden kann.

Jedem Fremden fallen in Verona an der Etsch sofort die riesigen Wasserschöpfräder auf (Abbildung 5), welche das Wasser der Etsch zunächst in eine ziemlich hoch angebrachte Sammelrinne heben, von wo aus dasselbe dann in die Wasserrinnen geleitet wird, welche die ausgedehnten Pfirsich- und Gemüsekulturen durchziehen. Dort wo zwischen dem Ufer der Etsch und den Obst- und Gemüsegärten Straßen hindurch führen, wird das Wasser von den Sammelrinnen am Wasserrad durch eine eiserne Röhre unter den Straßenkörper durch und im angrenzenden Garten (Gesetz der kommunizierenden Röhren) wieder in die nötige Höhe geleitet, in die hölzerne Haupt-Verteilungsrinne. Von dieser Haupt-Verteilungsrinne zweigen mit entsprechendem Gefälle eine Anzahl kleinerer hölzerner Rinnen ab, welche 0,50 bis 1 m über dem Erdboden auf einem Ziegelsteinsockel ruhen (Abbildung 6). Damit die je nach Wasserstand der Etsch verstellbaren Schöpfräder selbst bei niederem Wasserstand der Etsch genügend Wasser heben können, sind von den Wasserrädern aus dem Fluß aufwärts nach der Strommitte zu niedere Dämme aufgeführt, die bei niederem Wasserstand den Rädern genügend Wasser zuleiten.

Ein großzügiges genossenschaftliches Bewässerungssystem sah ich in Chievo bei Verona durchgeführt, wodurch früheres steiniges Ödland jetzt in die üppigsten Getreidefelder umgewandelt wurde. Man hat zunächst mehrere Kilometer oberhalb der in der Nähe der Etsch (aber bedeutend höher liegenden) zu bewässernden Ländereien einen 4—5 m breiten Hauptkanal von der Etsch abgeleitet, so daß dieser Hauptkanal viele Meter höher als der Spiegel der Etsch liegt. Von diesem Hauptkanal aus werden eine ganze Reihe Nebenkanäle versorgt, deren Wasserstand durch 62 Schleußen der seitlich des Hauptkanals vorhandenen Bodenbewegung entsprechend geregelt werden (Abbild. 14) kann. Um die höher als der Hauptkanal liegenden Flächen ebenfalls bewässern zu können, wurde eine Turbinenanlage ge-

Digitized by Google

schaffen, welche das Wasser aus dem Hauptkanal mit Hilfe einer Schnecke in die etwa 4 m höher gelegenen Kanäle hebt. Die Turbinenanlage hebt per Sekunde 250 Liter Wasser. Die gesamte Bewässerungsanlage besteht aus insgesamt 500 km meist offener Wasserkanäle. Ich war erstaunt über die enorm befruchtende Kraft, welche von dieser Bewässerungsanlage ausgeht. Der größte Teil des Bodens bei Chievo war früher Ödland mit steinigem, durchlässigem, sehr trockenem Boden, der nur spärlichen Pflanzenwuchs zeigte. Brunnen geben erst bei 40 m Tiefe Wasser. Nachdem die Bewässerungseinrichtung fertig gestellt war, wurde eine Fläche nach der anderen in Kultur genommen und die Grundstückpreise stiegen sofort aufs Dreifache. Ein Teil der Wasserkanäle reicht bis vor die Tore Veronas und bewässert dort jene Gemüse- und Obstkulturen, die mit Hilfe der Schöpfräder nicht bewässert werden können. Die der Wassergenossenschaft angeschlossenen Mitglieder zahlen per Jahr 46 Lire (37 Mark), wofür den Genossen jede Woche eine Stunde lang das nötige Wasser zur Bewässerung von 6000 qm Feldfläche abgelassen wird, abgesehen von dem Wasser, das denselben für die Haus- und Viehwirtschaft jederzeit zur Verfügung steht.

Wenn auch nicht im selben Maße wie in Italien, so trägt doch nicht nur für den deutschen Gemüsezüchter, sondern auch für den deutschen Obstzüchter das Vorhandensein einer großzügigen, ausgiebigen und für den einzelnen möglichst billigen Bewässerungseinrichtung besonders bei ärmlichen Bodenverhältnissen entschieden sehr viel zur besseren Rentabilität seiner Kulturen bei.

Die Bewässerung von Wiesen mit Hilfe von Wasserschöpfrädern ist ja in einigen Gegenden Bayerns sehr verbreitet und sie könnte sicher vielfach auch zur Bewässerung von Obst- und Gemüsekulturen mehr Anwendung finden, wie überhaupt dort, wo fließendes Wasser vorhanden ist, das Heben des Wassers durch Schöpfräder oder Turbinenanlagen wohl stets am billigsten geschieht.

Nicht unerwähnt möchte ich hier lassen, daß den italienischen Obst- und Gemüsezüchtern die weitgehende Verwendung der Esel in ihren Betrieben manche wirtschaftlichen Vorteile bringt. Der Esel ersetzt in kleinen Betrieben vor den Brunnen gespannt den Benzinmotor, ist billiger wie dieser und läßt sich in der Zeit, wo der Motor ruht, anderweitig sehr gut verwenden. Der Esel bringt die Ware zu Markt oder zur Bahn, er wird zur Bearbeitung des lockeren Gemüsebodens verwendet usw. Ich glaube, daß unter gewissen Verhältnissen sowohl im Gemüsebau, als auch im Obst- und Weinbau bei uns in Deutschland die vermehrte Einführung der Eselsarbeit nur angebracht wäre.

(Fortsetzung folgt.)

Zur Bekämpfung der Obstmade.

Von **Prof. Dr. Lüstner-Geisenheim.**

Im Heft 30 dieser Zeitschrift 1909 machte Schindler-Halle den Vorschlag, die Obstmade durch Bestreichen der Borke der Bäume und der Innenseite der Fanggürtel mit einem Insektengift (arsenikhaltige Brühe) zu bekämpfen. Er glaubt, daß durch diese Maßnahme die Raupe verhindert wird, sich in der Borke einzuspinnen, resp. bei dem Aushöhlen ihres Lagers sich selbst vergiftet. So schön dieser Gedanke auch ist und so aussichtsvoll er für die Praxis erscheint, kann ich mir von der Durchführung dieser Maßnahme einen Erfolg doch nicht versprechen, und zwar aus zwei Gründen. Einmal deshalb, weil die Raupen bei der Herstellung ihres Lagers von den abgenagten Borketeilchen nichts in ihr Inneres aufnehmen, sich also dadurch auch nicht selbst vergiften können, und zweitens, weil sich diese Maßnahme gegen einen andern, mit der Obstmade nahe verwandten Schädling, nämlich gegen den Heu- und Sauerwurm als wirkungslos erwiesen hat. Dieser Schädling verpuppt sich in ganz ähnlicher Weise wie die Obstmade an den Schenkeln der Rebe, an dem Bindematerial und an den Pfählen, von welchen Örtlichkeiten uns hier nur die letztgenannte interessiert. Um die Pfähle haltbar zu machen, werden sie bekanntlich mit verschiedenen Stoffen imprägniert, wozu in der neueren Zeit außer Kupfervitriol vorwiegend Sublimat Verwendung findet. Es ist dies ein mindestens ebenso starkes Gift wie die Arsensalze, allein trotzdem werden die damit behandelten Pfähle von den Heu- und Sauerwürmern zur Verpuppung aufgesucht, ohne daß sie dadurch gesundheitlich geschädigt werden.

Digitized by Google

Wir haben hier vor Jahren den Schindlerschen Gedanken schon einmal gedacht, haben ihn jedoch nicht weiter verfolgt, als wir das Verhalten der Heu- und Sauerwürmer an cyanisierten, d. h. mit Sublimat behandelten Pfählen erkannt hatten.

Trübe Erfahrungen mit nicht richtig zubereiteter Bordelaiser Brühe!

E. Lesser-Kiel, Obstbauwanderlehrer.

„Erfahrung ist immer der beste Lehrmeister gewesen" und „durch Schaden wird man klug", so durfte ich in diesem Sommer ausrufen, als ich nach mehrtägiger Abwesenheit wieder nach meinem Versuchsgarten kam. Oha, wie sah es da aus, meine strotzend gesund aussehenden Apfelbäume mit tief dunkelgrünem Laub, wie ich sie verlassen hatte, ich kannte sie kaum wieder, ein großer Teil der schönen Blätter war heruntergefallen, ein Teil Blätter hing noch gebräunt an den Bäumen, andere wieder waren mit Spritzflecken versehen. Glücklicherweise war das Unglück nicht bei all meinen Apfelbäumen angerichtet, sondern nur in einem Apfelschlag. Birnen dagegen waren ohne Schädigung geblieben. — Der Schaden war durch sauer reagierende Bordelaiser Brühe angerichtet. Ich hatte meinem Aufseher vor meiner Abreise befohlen, er solle den ganzen Garten mit 1%iger Kupferkalkbrühe durchspritzen. Der Mann ist sehr zuverlässig, er hat wer weiß wie oft die Brühe zusammengesetzt und nie habe ich irgend welche Schädigungen beobachtet. Wo lag nun der Fehler? Im Kalk, in meinem lieben Kalk lag allein die Schuld. Es war uns ein schlecht sich lösender Ätzkalk geliefert, es fanden sich viele harte Stücke darin, die auch selbst nach 12 Stunden in Wasser gelegen nicht zur Lösung kamen. Auf meine Beschwerde bei meinem Kalklieferanten wurde mir gesagt, das kommt beim Ätzkalk immer mal vor, dafür könne er keine Garantie übernehmen. Den Schaden hatte ich nun weg, da half kein Kopfhängenlassen, es mußte gehandelt werden. Das, was ich bisher für überflüssig gehalten hatte, wurde nun sofort eingeführt. Jedes Faß Bordelaiser Brühe wird vor dem Gebrauch mit Lackmuspapier abprobiert und erst, wenn sich keine saure Reaktion zeigt, darf die Brühe verwendet werden. Das heißt, wenn blaues Lackmuspapier sich rot verfärbt, so ist die Brühe sauer und es muß soviel Kalk noch hinzugetan werden, daß ein eigentliches Verfärben des Papieres nicht mehr eintritt.

Interessant war es zu beobachten, wie doch die einzelnen Apfelsorten verschieden empfindlich sind gegen saure Brühe. Unbedingt am meisten gelitten hatten Gravensteiner und Prinzenapfel, Dr. Seeligs Orangen-Pepping, nur wenig gelitten hatte Weißer Wintercalvill und Cox Orangen-Renette, gar nicht gelitten hatte Ananas-Renette. Daraus ersieht man ganz deutlich, wie verschiedenartig die Blätter der einzelnen Obstsorten geartet sind, und läßt uns dieser Umstand auch nützliche Rückschlüsse ziehen auf größere oder geringere Pilzempfindlichkeit der Blätter der einzelnen Obstsorten.

Daß selbstverständlich gleich alle Früchte der Gravensteiner, Weißer Wintercalvill und Prinzenapfel mit einer dicken Rostschicht überzogen waren, will ich hier nicht unerwähnt lassen, während die Früchte der sämtlichen übrigen obengenannten Sorten so gut wie keine Spur von Rost zeigten. Nach meinen Versuchen ist in bezug der Früchte doch eine sehr verschiedene Empfindlichkeit gegen Bordelaiser Brühe vorhanden, die sogar in den einzelnen Jahren verschieden zu sein scheint. Ich habe versuchsweise diesen Sommer, der zwar in bezug des Fusicladiums nicht ganz maßgebend sein kann, Spritzversuche in verschiedener Stärke gemacht und habe gefunden, daß bei der Sommerspritzung mit Bordelaiser Brühe mit 1 %iger Lösung sich immerhin leicht einmal Schädigungen auf den Früchten zeigen, indem sich eine starke Rostschicht auf den Früchten auflagert; dagegen ist bei halbprozentiger Lösung absolut keine Schädigung wahrnehmbar gewesen und gegen Fusicladium war der Erfolg bei einprozentiger Lösung keineswegs besser als bei halbprozentiger Lösung. Es würde sehr interessant sein, Erfahrungen, die anderswo in dieser Richtung gemacht wurden, kennen zu lernen und würde die Redaktion gewiß gern für diesen Zweck ihre Spalten offen halten.

Es ist nun im letzten Sommer durch diese Zeitschrift als kupferiges Spritzmittel eins unter dem Namen „Tenax" empfohlen. Es würde auch wünschenswert sein, darüber etwas in dieser Zeit-

Digitized by Google

schrift zu vernehmen, ob und wie sich das Mittel bewährt hat gegen Fusicladium, ob sich das Mittel trocken längere Zeit aufbewahrt brauchbar erhält und wie sich die Kosten stellen gegenüber der regelrecht zusammengestellten Bordelaiser Brühe. — Würde die Wirkung gut sein und die Haltbarkeit d. h. Brauchbarkeit des Mittels auf längere Dauer gewährleistet sein, würde der Preis angemessen sein, so würde dies Mittel gewiß recht vielen willkommen sein, die sich vor der Umständlichkeit der Mischung der Bordelaiser Brühe scheuen und solchen unangenehmen Erfahrungen, wie ich sie oben mitgeteilt habe, aus dem Wege gehen wollen.

⚙ ⚙ ⚙

Zur Fusikladiumfrage.

Dr. W. Spiecker-Waltersberg bei Nezthal.

Im Jahre 1908 berichtete ich in der deutschen Obstbauzeitung (Jahrg. 1908, S. 395) über Versuche mit verschiedenen Spritzmitteln gegen das Fusikladium auf dem Obstgut Walthersberg. Ich hob damals hervor, daß die Bekämpfung mit künstlichen Mitteln zwar nicht zu entbehren, daß größer aber die Einwirkung der natürlichen Faktoren, namentlich der Witterung, sei.

In diesem Jahr bewahrheitet sich der Satz. In den für die Ausbreitung der Fusikladiumpilze maßgebenden Monaten Mai und Juni herrschte hier trockene und sonnige Witterung; im Mai fiel in zwei Niederschlägen eine Niederschlagsmenge von nur 10,7 Millimeter, im Juni in 2 Niederschlägen eine solche von 22,5 Millimeter. Das Fusikladium ist vollständig verschwunden; auch die empfindlichsten Sorten sind ganz rein.

Gespritzt wurde nur zweimal mit Kupfervitriolkalkbrühe; einmal etwa 14 Tage vor und zum zweitenmal bald nach der Blüte. Der Kupferkalk mag eine gewisse Wirkung ausgeübt haben; durchschlagend aber waren Sonne und trockene Luft. Das geht schon daraus hervor, daß das Fusikladium aus sämtlichen Quartieren gleichmäßig verschwunden ist, während das Spritzen bei der Ausdehnung der Anlagen zu verschiedenen Zeiten und demnach unter verschieden günstigen Umständen stattgefunden hat.

S o l c h e E r g e b n i s s e m a h n e n z u r B e s c h e i d e n h e i t. S t ä r k e r a l s a l l e k ü n s t l i c h e n E i n g r i f f e i s t d i e N a t u r. S i e m a h n e n g l e i c h z e i t i g z u r V o r s i c h t b e i d e r B e u r t e i l u n g v o n V e r s u c h e n: w e n n w i r i n d i e s e m J a h r e i n e n V e r s u c h m i t e i n e m n e u e n S p r i t z m i t t e l g e m a c h t h ä t t e n, s o h ä t t e d e r S c h l u s s n a h e g e l e g e n, d a ß d i e d u r c h s c h l a g e n d e W i r k u n g i h m z u z u s c h r e i b e n w ä r e.

⚙ ⚙ ⚙

Ausstellungslehren.

Von **F. Mey-Herford.**

Das Bestreben, unsere Obstausstellungen gewissermaßen zu großen Obstmärkten auszubauen, um dadurch das große Publikum und den Großhandel auf die Leistungsfähigkeit eines Bezirks im Obstbau hinzuweisen, ist nach den größeren Obstausstellungen der letzten Jahre — Düsseldorf, Mannheim, Hannover, Magdeburg, Nürnberg, Bielefeld — klar ersichtlich. Aus diesem Grunde bevorzugen die Programme besondere Aufgaben für Handelsobst in Verpackung und entsprechenden Sortierungen; es werden große Mengen in wenigen Sorten verlangt, die in großen Posten auf Bestellung hin auch noch zu liefern sind. Ein großer Raum ist derartigen Ausstellern eingeräumt.

Einige Ausstellungen der letzten Jahre, z. B. Mannheim, gingen hier bei Stellung der Aufgaben zu weit und verlangten in getrennten Aufgaben, nach ausgestellten $1/2$ und 1 Zentner-Proben den Nachweis für eventl. Lieferung von 100, 500 und 1000 kg, so das Programm unnötig erweiternd, die Übersicht erschwerend. Nicht die Anzahl der gestellten Aufgaben sondern die Ausarbeitung der einzelnen hebt die Wirkung einer Ausstellung.

Die im letzten Jahre in Bielefeld abgehaltene Provinzialausstellung des Obstbauverbandes für Westfalen und Lippe hatte unter Handelsobst einmal 6 Zentner Äpfel in 3 Sorten und je 2 Sortierungen verlangt, die außerdem in einheitlicher Verpackung (Kisten des D. P. V.) auszustellen waren; in dem Bezirk waren von 24 Ausstellern ca. 150 Zentner z. T. in sehr guten Leistungen eingesandt. Diese Abteilung hob durch fast regelmäßiges Wiederkehren einzelner wertvoller Sorten das Gesamtbild der Ausstellung, wie auch bei ähnlichen Ausstellungen.

Digitized by Google

Gerade in diesen Aufgaben muß eine sorgfältige Verpackung auch der oberen Fruchtschicht verlangt werden, wie sie für den Versand erforderlich ist. Im vergangenen Herbst beobachtete ich einzelne Aussteller, die nur Papierstreifen zwischen die Früchte legten, um letztere besser zu zeigen. Dieses Vorgehen kann jedoch nie als gute Verpackung gelten und sollte nicht geduldet werden.

Für die Folge sollte seitens der Ausstellungsleitungen von den Ausstellern in der Handelsobstabteilung stets der bestimmte Nachweis verlangt werden, daß sie in gleicher Qualität eine bestimmte größere Obstmenge nachliefern können. Diese Bestimmung darf jedoch nicht nur auf dem Papier stehen, sondern es müssen daraufhin gelegentlich Stichproben von der Ausstellungsleitung vorgenommen werden. Die Zahl der Aussteller dürfte dann öfter geringer sein, aber nur wirklich leistungsfähige Lieferanten könnten in den Handelsobstaufgaben in Wettbewerb treten, der eigentliche Zweck der Abteilung würde erreicht.

Das Obst für diese Abteilung, welches am ehesten zur Prämiierung kommen sollte, muß dieses sein, welches einen längeren Frachtweg (Versand) durchgemacht hat und erst in Gegenwart der Preisrichter die Verpackung geöffnet worden ist, um die Zweckmäßigkeit der Verpackung zu beweisen — nicht etwa, wie es in den Tagen vor der Ausstellung fast regelmäßig beobachtet werden kann, im Ausstellungslokale erst ausstellungswürdig eingepackt werden. Besonderer Wert ist auf reelle Sortierung zu legen, nur dann wird eine Handelsobstausstellung in den für den betr. Bezirk zum Massenanbau geeigneten Sorten tatsächlichen Nutzen schaffen, rationellem Obstbau noch fernstehende Obstbauer zu regerer Arbeit anspornen. Der Handel wird auf leistungsfähige Lieferanten aufmerksam werden und seinen Bedarf in dem Bezirk mit decken.

Bemerkt mag hier noch werden, daß je nach dem Bezirk für die Aufgaben in Handelsobst nur Hochstammobst in Wettbewerb treten darf. Dort wo ausgedehnter Buschobstbau vorhanden, muß die Ausstellungsleitung bei Aufstellung des Programms hierauf Rücksicht nehmen um sowohl Mißverständnissen seitens der Obstbauer vorzubeugen, aber auch den Preisrichtern für ihre Arbeit eine bestimmte Richtschnur zu geben. Andernfalls tritt nur zu leicht der Fall ein, daß das Obst von Zwergbäumen mit Hochstammobst in Wettbewerb tritt und letzteres ausfällt.

Einheitliche Verpackung sollte in der Handelsobstabteilung vorgeschrieben sein. Hierbei ist natürlich auf die seit längerer Zeit eingeführten und eingebürgerten Gefäße, sofern solche zweckmäßig, Rücksicht zu nehmen.

Soll dem Besucher der Ausstellung der Wert des Sortierens bei der Ernte eines einzelnen Baumes vorgeführt werden, so ist das Obst stets frei auf Tischen auszulegen wie z. B. in Nürnberg, nur so wird der beabsichtigte Zweck voll erreicht, die einzelnen Qualitäten zeigen sich im wahren Wert. Klar zu Tage tretenden Vorspiegelungen falscher Tatsachen muß energisch entgegengetreten werden.

Den Aufgaben: „Versorgung eines Haushaltes mit Tafel- und Wirtschaftsobst" müßte besonders auf den lokalen Ausstellungen ein größerer Raum zugewiesen werden. Das Obst muß für eventl. Versand fertig verpackt mit Angabe der Menge, Reifezeit und Verbrauchsmonat, genauem Preis aufgestellt sein. In Bielefeld wurde beim späteren Verkauf gerade das Obst dieser Aufgabe dem übrigen vorgezogen, ein Beweis, daß jeder denkende Obstkäufer Wert auf die Angabe der Reifezeit und Verteilung des Obstes für die verschiedenen Monate legt, um so einen Anhalt für die Verwertung im Haushalt zu besitzen. Einzelne Obstbauer haben diese Einrichtung bei ihrem Obstversand bereits durch Beilage entsprechender Notizen getroffen.

Die Prov. Obst- und Gemüseausstellung in Bielefeld brachte für den Verkauf auf Bahnhöfen und freien Plätzen einfache billige Papierkörbchen und Gazebeutel, vom Obst- und Gartenbauverein Herford eingesandt. Das Publikum befreundete sich schnell mit dieser Einrichtung. Eine derartige Darbietung frischen Obstes auf Bahnhöfen usw., nicht zu teuer, wird dem Obstgenuß immer neue Freunde zuführen, die heute, wo noch vielfach offen, jedem Rauch und Staub ausgesetztes Obst dargeboten wird, auf den Obstgenuß verzichten und lieber ihr Geld in Bier oder Süßigkeiten anlegen.

Die öfter in den Programmen enthaltene Aufgabe „Übersicht über

Digitized by Google

einen Obstbaubetrieb", ist meistens nicht klar genug ausgedrückt, demzufolge sind dann auch die Lösungen gar verschieden; es genügt hier nicht nur Früchte auszustellen, vielmehr sind Aufzeichnungen über Anlagekosten, Zeichnungen, Aufstellungen über verschiedene Obstjahre mit ihren Erträgen, Unkosten, Photographien wertvoller Bäume usw. zu bringen. Spätere Ausstellungen sollten dem mehr Rechnung tragen, da viele Interessenten derartige Angaben gerne vor Einrichtung von Obstpflanzungen kennen lernen würden, um gleich von vornherein vor Mißerfolgen bewahrt zu bleiben. Diese Aufgabe gilt mehr dem Erwerbsobstbauer als dem Liebhaber.

Wenn auch unsere größeren Ausstellungen mehr dem Handelsobstbau dienen sollten, so sind doch Aufgaben wie Obst und Gemüse aus Arbeitergärten zur Aneiferung kleiner Hausgartenbesitzer in der Pflege und Ausnutzung des Gartens nicht ohne Bedeutung. In Bielefeld war z. B. die Beteiligung aus allen Teilen des Bezirks in Obst besonders gut, ein Aussteller von Gemüse aus kleinen Gärten war nur vorhanden, da die Interessenten mit den Anforderungen nicht genügend bekannt waren.

Zur Beteiligung an den Aufgaben für Obst- und Gemüseprodukte sollte in den beteiligten Kreisen rege aufgefordert werden, um einerseits die Verwertung von Obst und Gemüse im Haushalte zu fördern, dann das Publikum durch Vorführung sauberer Produkte zum vermehrten Verbrauch und Genuß anzuregen.

Gemüsebau ist leider das Stiefkind größerer Ausstellungen. Vielfach wird nun durch den Aufbau der Gemüse die eigentliche Aufgabe verdeckt. Freiere Aufstellung, die doch den dekorativen Aufbau berücksichtigt, Sortenangabe jeder einzelnen Gemüseart — wie jetzt bei Kartoffeln allein — um den suchenden Züchter und Interessenten aufzuklären, marktfähig und zur Einwinterung vorbereitetes Gemüse, sind bei späteren Ausstellungen zu verlangen. Auch die häufig als Nebensache angesehenen Gemüseaufgaben des Programms müssen bei den Ausstellern und dem Publikum Beachtung finden und lehrreich wirken. Noch mehr wie beim Obst ist die Auswahl geeigneter Sorten im Gemüsebau notwendig, da diese an Boden, Düngung sehr wechselnde Ansprüche stellen, die Ausstellungen aber zur Verbreitung wirklich empfehlenswerter Sorten ihr Teil beitragen sollten.

Mögen diese kurzen Hinweise, die nach der einen und anderen Richtung noch weiter ausgebaut werden könnten, bereits auf den diesjährigen größeren und kleineren Ausstellungen seitens der Ausstellungsleitungen Berücksichtigung finden, damit die betreffenden Ausstellungen erst recht ihren Zweck, zur Hebung des Obst- und Gemüsebaues beizutragen, erfüllen und letzteren neue Absatzgebiete erschließen.

An die Mitglieder des D. P.-V.

Büchersammlung des D. P.-V.

In letzter Zeit sind mehrfach Briefe über Buchentleihungen an den früheren Bibliothekar, Herrn Seminarobstbaulehrer Ackermann gerichtet worden. Wir machen daher nochmals auf die Mitteilung des Herrn Ackermann in Heft 5 Seite 71 v. J. aufmerksam, wonach Zuschriften in Büchersammlungsangelegenheiten nicht mehr an ihn, sondern an die **Geschäftsstelle des D. P.-V. in Eisenach** zu richten sind.

Schädlingsbekämpfung.

Von der chemischen Fabrik Schacht in Braunschweig sind dem D. P.-V. für seine Mitglieder Floraevit zur Bekämpfung der Schädlinge im Sommer und Obstbaumkarbolineum zur Schädlingsbekämpfung im Winter in Blechkannen von je 5 Kilo Inhalt kostenlos zur Verfügung gestellt worden. Mitglieder, die sich an Versuchen beteiligen wollen und sich verpflichten, später darüber zu berichten, wollen dies dem D. P.-V. mitteilen.

Die verzögerte Zustellung des ersten Heftes ist dadurch hervorgerufen, daß das Postamt eine große Zahl Adressen, die es für die früheren Kreuzbandsendungen anstandslos genommen hatte, bei der jetzigen Postzustellung für nicht ausreichend erklärte. Wir haben dafür Sorge getragen, daß die Deutsche Obstbauzeitung künftig rechtzeitig an die Mitglieder des D. P.-V. gelangen wird.

Der Vorstand des D. P.-V.

Personalien.

Hugo Winkelmann, Landesobstbaulehrer der Landwirtschaftskammer für den Reg.-Bez. Wiesbaden in Geisenheim, verläßt diese Stellung nach 6½jähriger Tätigkeit und übernimmt ab 1. April d. J. den Posten eines Obstbausachverständigen bei der Kgl. Württ. Zentralstelle für Landwirtschaft in Stuttgart.

Digitized by Google

Alfred Meyer, bisher Volontär-Assistent an der Obstverwertungsstation der Kgl. Lehranstalt in Geisenheim, übernimmt am 1. Februar die Stelle eines technischen Leiters an der Fruchtsäfte- und Konservenfabrik „Styria" A. G. in Liebenau bei Graz, Steiermark.

Georg Kerz, Obstbau-Assistent in Wiesbaden ist an des Vorgenannten Stelle an der Kgl. Lehranstalt in Geisenheim getreten.

L. Schnackenberg, Geschäftsführer der Baumschule und Handelsgärtnerei von W. Wanninger Wwe. in Unkel a. Rh. erhielt Anstellung als Gartenbaulehrer an der Gartenbauschule in Weinheim an der Bergstrasse.

Kgl. Pomologisches Institut Proskau. Die staatl. Fachprüfung bestanden: **Voigt,** städt. Gartentechniker, Gelsenkirchen; **Hilbig,** Obergärtner, Gieschewald; **Koch,** Obergärtner, Beynuhnen (Ostpr.); **Moeller,** Stadtgärtner, Ratibor.

H. Evers, Wanderlehrgärtner bei der Landwirtschaftskammer für Westpreußen, ist zum Kgl. Garteninspektor ernannt. H. Evers ist ehemaliger Proskauer Zögling, machte sich Ende der Achtziger Jahre in Zoppot als Landschaftsgärtner selbständig und hielt für den ehemaligen landw. Zentralverein Danzig Vorträge über Obstbau. Bei Gründung der Landwirtschaftskammer übernahm Herr Evers die Wanderlehrstelle für Obstbau und hat in dieser viel für die Hebung des Obstbaues in der Provinz gewirkt. Wünschen wir ihm noch viele Jahre segensreicher unermüdlicher Tätigkeit im Interesse des Obstbaues, der ja in Westpreußen noch sehr der Förderung bedarf.

Dr. Fritz Hartmann aus Breslau, Assistent an der pflanzenphysiologischen Versuchsstation in Geisenheim, starb am 18. November in Wiesbaden.

August Beck, Stadtrat, Baumschulenbesitzer in Straßburg, Vorsitzender des Bezirksvereins Straßburg und Umgegend, des Vereins der selbständigen Gärtner Elsaß-Lothringens, ist im Alter von 57 Jahren gestorben.

E. Vollmer, bisher als Gartentechniker an der Ausstellung für Handwerk, Gewerbe, Kunst und Gartenbau in Wiesbaden tätig, erhielt Anstellung als Fachlehrer an der badischen Gartenbauschule in Weinheim a. d. Bergstr.

Franz Anton Haage, ein weithin bekannter Handelsgärtner Erfurts, ist am 26. Dezember v. J. im 80. Lebensjahre gestorben.

E. Lesser, prov. Obstbaulehrer der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein in Kiel, hat die Redaktion der „Schleswig-Holsteinischen Zeitschrift für Obst- und Gartenbau" übernommen.

Rundschau und Mitteilungen.

Einfuhr schwedischer Preiselbeeren nach Deutschland. Bei den bevorstehenden Verhandlungen mit Schweden zur Erneuerung des Handelsvertrages mit Deutschland ist zu erwarten, daß schwedischerseits Forderungen auf Ermäßigung des deutschen Zolles für eingekochte Preiselbeeren gestellt werden. Bei einer entsprechenden Ermäßigung würde Schweden in der Lage sein, an Stelle des bisherigen Versandes roher Preiselbeeren eingekochte Ware nach Deutschland zu exportieren. In Schweden ist eine dahingehende Bewegung im Gange, die besonders auch von der schwedischen Exportvereinigung unterstützt wird.

Die Zentralstelle für Vorbereitung von Handelsverträgen in Berlin fordert die Interessenten auf, sich von ihrem geschäftlichen Standpunkt aus zur Sache zu äußern.

Honduras. Zolltarifänderungen. Die in Nr. 68 der „Nachrichten" vom 26. Juni d. Js. mitgeteilten Zolltarifänderungen für verschiedene Waren sind am 1. August d. Js. in Kraft getreten, mit Ausnahme der vorgeschlagenen Zölle für pflanzliche Erzeugnisse von der in Honduras heimischen Art, wie Kartoffeln und Bohnen, die jetzt zollfrei zugelassen werden

Kapkolonie. Geplante Vorschriften über die Untersuchung von Früchten vor der Ausfuhr. Dem Parlament liegt ein Gesetzentwurf vor, wonach alle zur Ausfuhr nach Plätzen außerhalb Britisch-Südafrikas bestimmten Früchte vor ihrer Ausfuhr untersucht werden sollen. Die Untersuchung soll sich nicht nur auf die Waren selbst, sondern auch auf die Verpackungsart, das Verpackungsmaterial usw. erstrecken. Nicht beanstandete Sendungen sollen mit dem Stempel „Passed by Government Fruit Inspector" versehen werden.

Natal. Geplante Vorschriften über die Einfuhr von tierischem Dünger. Ein weiterer Gesetzentwurf ermächtigt den Gouverneur, die Einfuhr von tierischem Dünger durch Proklamation ganz zu verbieten oder von der Erfüllung bestimmter Bedingungen abhängig zu machen. Als „tierischer Dünger" im Sinne des Gesetzes gilt Dünger aus Knochen, Blut oder sonstigen Teilen des Tierkörpers, mit Ausschluß der gebrannten Knochen.

Schweiz. Zolltarif-Entscheidungen. Die Tarifentscheidung, wonach Stalldünger, getrocknet, in Pulverform (sog. ungarischer Rinderdünger) nach T.-Nr. 164 zollfrei zu behandeln ist, ist zu streichen; zu T.-Nr. 169 — Zollsatz 0,30 Franken für 100 kg — ist dagegen folgende Entscheidung hinzuzufügen: Tierischer Dünger, gemahlen (Poudrette), offen (in Paketen, Gläsern usw. siehe Nr. 974 b).

Kreisverband Oberfränkischer Obstbauvereine. Durch Beschluß der Verbandsleitung vom 2. Dezember wurde Herr Gutgesell-Strößendorf zum I. Vorsitzenden gewählt, während die Wahl des II. Vorsitzenden auf Herrn Kgl. Regierungsrat Brigel fiel. Es wird ersucht, für die Zukunft sämtliche Schriftstücke unter Weglassung aller Personennamen an den Kreisverband Oberfränkischer Obstbauvereine in Strößendorf zu adressieren. Die Geldsendungen dagegen, sofern sie nicht rein geschäftlicher Art sind, wollen nach wie vor an unseren Schatzmeister, Herrn Kgl. Rat Bissert in Bayreuth, Regierungsgebäude geleitet werden.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Tetzner-Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart

Digitized by Google

DEUTSCHE
GARTENBAU-
BIBLIOTHEK
E.V. BERLIN

Digitized by Google



Berlepschs Goldrenette.

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins!

Versammlung von Mitgliedern des D. P.-V. und von Vertretern des deutschen Obstbaues während der Landwirtschaftlichen Woche in Berlin, Mittwoch, den 23. Februar, vormittags 9 Uhr im Architektenhaus, Wilhelmstrasse 92/93, Saal C.

Verhandlungsgegenstände:

1. Bericht über Mengen, Absatzverhältnisse und Preise der deutschen Obsternte 1909. — Einfuhr ausländischen Obstes und dessen Einfluß auf Absatz und Preis des heimischen Obstes. — Erfolge der Obstverkaufsvermittelungsstellen und der Obstmärkte.
2. Einrichtung einer Prüfungsstelle für Geräte, Maschinen und Werkzeuge für den Obstbau, z. B. zur Bodenbearbeitung, Bewässerung, Obstverpackung usw.
3. Mitteilungen über: Obstlagerhäuser mit Kühleinrichtung. — Einheitliche Nummerbezeichnung für die verbreitetsten Obstsorten. — Erteilung von Wertzeugnissen des D. P.-V. für Obstneuheiten.

Wir laden alle am Obstbau beteiligten Behörden und Körperschaften, alle Mitglieder des D. P.-V., Obstzüchter, Pomologen und Obsthändler, auch wenn sie dem D. P.-V. als Mitglieder nicht angehören, ein, an den Verhandlungen teilzunehmen.

Der Vorstand des D. P.-V.
Lorgus, Freiherr v. Solemacher,
Rebholz-München.

Festgabe für den D. P.-V.

Allen Mitgliedern des D. P.-V. möchte ich eine Bitte ans Herz legen, deren Erfüllung dem Einzelnen keine große Mühe macht, dem D. V.-P. aber als eine schöne Festgabe zur Jubelfeier seines 50jährigen Bestehens dienen könnte:

Werbe jeder ein neues Vereinsmitglied!

Welche Freude würde es sein, wenn bei unserer Jahresversammlung und Festfeier in Eisenach verkündet werden könnte: die Mitgliederzahl hat sich seit Januar d. J. verdoppelt!

Ist diese Bitte unbescheiden? Ist das Opfer für den Einzelnen groß? Gewiß nicht. Wer alle Vorteile aufzählt, die den Vereinsmitgliedern geboten werden, hat nicht nötig, weitere Überredungskunst anzuwenden, um die Überzeugung zu befestigen, daß den Vorteilen gegenüber der Beitrag ein geringer ist.

Darum bringe jeder dieses geringe Opfer und benutze die auf der letzten Anzeigenseite abgedruckte Karte zur Anmeldung. In dem Bekanntenkreise eines jeden Mitgliedes des D. P.-V. finden sich sicher überall Obstzüchter, Obstliebhaber, Freunde des Obstbaues, die noch nicht Mitglieder sind, die's aber werden sollten. Darum schnell ans Werk! Je mehr Mitglieder, desto wirksamer arbeitet der D. P.-V.

J. Müller-Diemitz.

Der D. P.-V. in Eisenach ist gern bereit, auf Wunsch Probehefte der Deutschen Obstbauzeitung, Geschäftsbericht, Werbekarten und andere Druckschriften zu schicken und etwaige Portoauslagen zu erstatten.

Die nach den Satzungen des D. P.-V. III, 7 zu bildenden Vorstands-Abteilungen, denen die Bearbeitung der verschiedenartigen Aufgaben des D. P.-V. obliegt, haben übernommen die Herren:

1. Praktischer Obstbau: Zorn, Rosenthal.
2. Obstsortenkunde: Bißmann, Zorn.
3. Obsthandel: Fischer, Uhink.
4. Obstmärkte: Rebholz, Grobben.
5. Obsternte, Sortierung und Verpackung: Müller-Diemitz.
6. Obstverwertung: Weirup.
7. Statistik, Tarif- und Zollfragen: Frhr. v. Cetto, Fischer.
8. Obstneuheiten und Obstanbausortimente: Bißmann.
9. Liebhaberobstbau: Domnick, Hagemann.
10. Obstschutz, Krankheiten und Schädlinge: Dr. Schander.
11. Weinbau: Frhr. v. Solemacher, Müller-Langsur.
12. Gemüsebau: Zier.
13. Baumschulbetrieb: Müller-Langsur.
14. Unterrichtswesen für Obstbau: Rebholz, Weirup.
15. Obstausstellungen: Frhr. v. Solemacher, Müller-Diemitz.
16. Obstbauvereine: Hagemann, Frhr. v. Cetto.
17. Geräte und Maschinen: Domnick, Rosenthal.
18. Bibliothek und Literatur: Uhink, Lorgus.
19. Personalnachrichten: Alle Vorstandsmitgl.
20. Deutsche Obstbauzeitung: Lorgus.

An den Arbeiten dieser Abteilungen können sich alle Mitglieder des D. P.-V., die dem Vorstande nicht angehören, jederzeit beteiligen. Meldungen zur Mitarbeit nehmen die vorgenannten Leiter der Vorstandsabteilungen und auch der Vorstand des D. P.-V. in Eisenach gern entgegen.

Obstmarktberichte des D. P.-V.

Der erste Winter-Obstmarktbericht ist am 20. Januar erschienen. Ein zweiter Bericht wird gegen Ende Februar erscheinen; weitere Berichte folgen voraussichtlich je einer in den

Digitized by Google

Monaten März, April und Mai. Mitgliedern des D. P.-V., denen die Zustellung der Berichte aus besonderem Interesse erwünscht ist, senden wir diese auf ihre Benachrichtigung.

Verbreitung von Edelreisern 1910.

Herr Amtsrat Meyer in Adersleben hatte auf die Bitte des D. P.-V. die Güte, sich in einem Schreiben vom 13. Dez. 1909 bereit zu erklären, alle Reiser seiner **Adersleber Kalvill**-Mutterbäume dem D. P.-V. zur Verfügung zu stellen. Aus Adersleben werden ferner anderweitig keine Edelreiser mehr abgegeben.

Wir geben an unsere Mitglieder Veredlungsreiser, im besonderen von dem Ad. K.-Sämling II, in beschränkter Zahl auf Verlangen kostenlos ab.

Herrn Amtsrat Meyer und allen, die uns ihre schönen Früchte zur Beurteilung der drei Sämlingssorten gesandt haben, im besonderen aber den Herren Bißmann-Gotha und Müller-Diemitz, die seit Jahren der vorliegenden Aufgabe viele Zeit und Mühe geopfert haben, danken wir hierfür auch an dieser Stelle.

Früchte des Adersleber Kalvill sind unserem Künstler Herr Otto Wilde in Magdeburg zum Malen geschickt worden. Die Abbildung wird in der D. Obstbau-Zeitg. erscheinen.

Der Vorstand des D. P.-V. Lorgus.

In diesem Jahre beabsichtigen wir Edelreiser der Sorte **Schöner von Boskoop** von erprobt besten Mutterbäumen zu erwerben und zur Verteilung an die Mitglieder zu bringen. Wir bitten die Mitglieder des D. P.-V., welche im Besitz solcher Mutterbäume sind, uns dieses angeben zu wollen und uns gleichzeitig die abzugebende Menge und den Preis der Reiser zu nennen. Wir bitten ferner um Angabe ausgezeichneter Mutterbäume in fremdem Besitz und um Unterstützung zur Erlangung von Reisern. Die Mutterbäume müssen garantiert sortenecht sein, sich durch reiche Tragbarkeit, Gesundheit, Wüchsigkeit und Widerstandsfähigkeit ausgezeichnet haben, kurz, die besten Eigenschaften der Sorte in hervorragendem Maße aufweisen.

Das Ergebnis der Mitteilungen, die Namen der Mitarbeiter und der Besitzer der Mutterbäume werden wir in einem der nächsten Hefte bekannt geben.

Geschäftsstelle des D. P.-V. in Eisenach.

Adersleber Kalvill.

Von **J. Müller-Diemitz.**

Durch die Verbreitung der Edelreiser von 3 Sämlingen unter ein und demselben Namen ist unter den Obstzüchtern eine Unsicherheit hervorgetreten. Sie wissen nicht, ob sie von dem Sämling I, II oder III Reiser erhalten haben und es ist daher, um weiteren Verwirrungen vorzubeugen, eine anderweitige, genauere Benennung angebracht.

Seit vielen Jahren wurden die Früchte der 3 Adersleber Sämlinge beobachtet, aber die Festlegung einer genauen Bezeichnung und Beschreibung mußte verschoben werden, weil sich bis dahin durchschlagende Unterschiede nicht feststellen ließen und wir neben Früchten von den Mutterbäumen in Adersleben auch gern von anderer Stelle Früchte zur Beobachtung heranziehen wollten. Die 3 Bäume, welche ich in Diemitz damit umpfropfte, haben sich bisher nicht als Vergleichsbäume heranziehen lassen, da auf dem trockenen Diemitzer Boden der Adersleber seine guten Eigenschaften als Hochstamm nicht genügend zur Geltung bringt.

Im Auftrage des D. P.-V. haben Herr Bißmann und ich uns daher Ende Oktober nach Adersleben begeben, um wegen der anderweitigen Benennung mit Herrn Amtsrat Meyer Rücksprache zu nehmen und uns am Ort der Entstehung der 3 Sorten über diese Unterlagen zu sammeln. Wir fanden dort die Gesamternte der Mutterbäume und der Nachzucht vom Adersleber II in den ausgezeichneten Kellerräumen des dortigen Klostergutes wohlgeordnet ausgebreitet. Sämlingsbaum III hatte nur eine geringe Ernte gegeben, so daß auch nur wenig Vergleichsfrüchte zur Verfügung standen; von Sämling II war der größte Vorrat da. Auch heute können die Beschreibungen, die wir seinerzeit im Jahrgang I (1905) von Deutschlands Obstsorten gaben, noch als zutreffend bezeichnet werden, wenn auch unter den Früchten von II eine ganze Anzahl mit rotgefärbter Backe vorhanden war, besonders bei den vom Hochstamm geernteten Früchten und auch viele Früchte, die eigenartige Flecken zeigten, die bei I und III regelmäßig vorkommen.

Die Unterscheidungsmerkmale sind nicht sehr auffällig. Wir glauben in der Farbe des Fleisches bei der durchschnittenen Frucht einen Unterschied zu finden, indem II etwas grünliches Fleisch, I gelberes Fleisch und III Fleisch ähnlich I zeigt, aber diese Unterschiede können je nach Unterlage, Standort und Boden weniger deutlich werden. Es bedarf daher noch genauerer und weiterer Beobachtungen, bevor eine endgültige Beschreibung gegeben werden kann.

Herr Amtsrat Meyer und sein Gärtner, Herr Schneider, versicherten, daß Veredlungsreiser fast nur von Sämling II versandt wurden. Von I und III hätten dagegen nur die Reiser erhalten, die besonders um diese gebeten hätten. Auch die erste größere Vermehrung, die in den Baumschulen des Herrn Bertram-Stendal vorgenommen wurde, rührt von dem **Sämling No. II** her. Er ist daher der verbreitetste. Ihm muß der Name **Adersleber Kalvill** gegeben bezw. belassen werden.

Dieser „Adersleber Kalvill“ (Sämling II) hat den feinsten Geschmack, das zarteste Fleisch, am meisten Kalvill-Charakter, ist in der Regel einfarbig gelb, je nach der Lage sonnenwärts etwas mehr oder weniger gerötet.

Die Blätter dieser Sorte sind etwas langgestreckt, am spitzesten gezahnt. Der Baum ist von den 3 Sämlingen am üppigsten gewachsen, zeigte in diesem Jahre starke Spitzendürre und infolgedessen nur kleine Früchte.

Im Wert am nächsten steht dem eben beschriebenen der **Sämling No. III.** Er führt

Digitized by Google

jetzt den Namen **„Amtsrat Meyer“.** Die Früchte sind durchweg stärker gefärbt und fester im Fleisch als die von Adersleber Kalvill (Sämling II). Die Haltbarkeit der Früchte ist von den 3 Sorten nach den Angaben des Herrn Amtsrat Meyer am kürzesten. Der Baum hat in der Regel reich getragen, ist im Wuchs No. I am ähnlichsten. Die Blätter sind rundlicher als bei II und stumpfer gezahnt, aber nicht so stumpf wie bei I.

Sämling I wird nach dem früheren Gärtner des Herrn Amtsrat, dem eigentlichen Züchter der 3 Sämlinge **„Lichthardt's Apfel“** benannt. Die Frucht des „Lichthardt's Apfel“ ist häufig dem London Pepping ähnlich. Er ist der haltbarste von den 3 Sorten. Der Mutterbaum hat gekränkelt, nachdem er von Erdratten angenagt worden ist. Nach einem starken Verjüngungsschnitt ist er zurzeit aber wieder sehr gesundet und hat im letzten Jahr eine reiche Ernte gegeben. Die Blätter sind am stumpfsten gezahnt. Sie zeigten bei unserer Besichtigung am meisten Herbstfärbung.

Die vorstehenden Aufzeichnungen sind auf Grund genauer Prüfungen von Herrn Bißmann und mir niedergeschrieben. Wir bringen diese Vorschläge zur Kenntnis und bitten, daß die Obstzüchter danach in Zukunft die Benennung der 3 Sämlinge festlegen.

Herr Amtsrat Meyer hat seine Zustimmung zu dieser Namenfestsetzung erteilt.

An einer Prüfung der auf Ersuchen des D. P.-V. von verschiedenen Herren eingesandten Früchte des Adersleber Kalvill nahmen die am Sonntag den 5. Dezember 1909 in Eisenach zur Beratung anwesenden Herren der Etatskommission des D. P.-V. teil, und zwar die Herren: Bißmann-Gotha, Grobben-Berlin, Lesser-Kiel, Müller-Diemitz, Lorgus-Eisenach und der Geschäftsführer des D. P.-V. Tetzner.

Das Äußere der von 14 Obstzüchtern eingesandten Früchte der bei Herrn Amtsrat Meyer in Adersleben aus einer Kreuzung zwischen Weisser Winter-Kalvill und Gravensteiner gleichzeitig entstandenen 3 Arten des Adersleber Kalvill war wenig verschieden, und bot deshalb keinen sicheren Anhalt für die Unterscheidung zwischen Adersleber Kalvill I, II und III.

Deutliche Unterscheidungsmerkmale boten dagegen: 1. Farbe und Form der Hauptgefäßbündel (Kernhausadern) und Farbe der diesen anliegenden Fruchtfleischteile, — 2. Farbe und Dichtigkeit des Fruchtfleisches, — 3. Geschmack.

Von allen drei in Adersleben entstandenen Mutterbäumen des Herrn Amtsrat Meyer lagen von dort gesandte Früchte vor. Diese zeigten unverkennbar die folgenden Merkmale:

Sämling I.: Hauptgefäßbündel (Kernhausadern) schön goldgelb, diesem anliegendes Fruchtfleisch hellgelb durchscheinend. Kernhaus hochzwiebelförmig. Fleisch gelblichweiß, locker, fein kalvillartig gewürzt.

Sämling II.: Kernhausadern deutlich grün. Kernhaus flachzwiebelförmig. Fleisch grünlichweiß, dichter, am feinsten kalvillartig gewürzt.

Sämling III: Kernhausadern ähnlich I gefärbt. Farbe aber schwächer gelb. Das Kernhaus umgrenzende Fruchtfleisch nicht wie bei I durchscheinend. Form der Kernhausadern flachzwiebelförmig, ähnlich II. Fleisch gelblich, am dichtesten, also fester als I und II, aber nicht so fein wie I und II.

Es fehlt Säure bei II und Süße bei III.

Die Tatsache steht fest, daß von dem Sämling II die meisten Reiser und Bäume verbreitet wurden. Nur in seltenen Ausnahmefällen und nur auf besonderen Wunsch weniger sind auch von Sämling I und III Reiser abgegeben worden.

Es ist deshalb von den Herren Amtsrat Meyer-Adersleben, Bißmann-Gotha und Müller-Diemitz Ende Oktober nach eingehender Besprechung beschlossen worden, den Sämling II „Adersleber Kalvill“, III „Amtsrat Meyer“ und I „Lichthardts Apfel“, letzteren nach dem früheren Gärtner, dem eigentlichen Züchter der drei Sämlinge, zu nennen.

Der über die Verhandlungen in Adersleben Ende Oktober niedergeschriebene, von den Herren Amtsrat Meyer, Bißmann und Müller unterzeichnete Bericht folgt diesen Mitteilungen. Ausgeprägte Früchte der von jetzt an nur allein als „Adersleber Kalvill“ zu bezeichnenden Sorte werden farbig abgebildet werden und in der Deutschen Obstbauzeitung erscheinen.

Von den zur Beurteilung von 14 Obstzüchtern und Pomologen eingesandten Früchten stammt eine Sendung von der Sorte „Lichthardts Apfel“ (I), zwei Sendungen von der Sorte „Amtsrat Meyer“ (III) und alle anderen 11 Einsendungen von der Sorte „Adersleber Kalvill“ (II) ab.

Die Prüfungen der genannten drei Sorten werden fortgesetzt. Die drei Mutterbäume in Adersleben haben mit Zustimmung des Herrn Amtsrat Meyer haltbare Namenschilder mit den nunmehr festgesetzten Namen erhalten.

Eisenach, den 5. Dezember 1909.

Tetzner.

„Berlepschs Goldrenette“.

Von **D. Uhlhorn jr.**

Ich gewann die Goldrenette Frhr. v. Berlepsch sr. Zt. durch Kreuzung der Ananas-Renette mit dem Ribston Pepping und erhielt — wenn ich nicht irre — im Jahre 1880 die Erstlingsfrüchte, doch habe ich die Sorte noch längere Jahre beobachtet, bevor ich sie benannte und weiter verbreitete. Der Baum, welcher einen kräftigen Wuchs hat und eine große, kugelförmige Krone bildet, wurde bis jetzt bei mir von der Blutlaus nicht angegriffen; er bringt fast alljährlich recht befriedigende Ernten, wenn er auch hinsichtlich der Fruchtbarkeit gegen v. Zuccalmaglio's Renette und Ernst Bosche twas zurücksteht. Die Berlepschs Goldrenette

Digitized by Google

gedeiht gut auf Wildling und auf gelbem Paradies, während er auf Doucin bei mir bisher ziemlich unfruchtbar war;[1]) er eignet sich hauptsächlich für die besseren Obstlagen und kann bei geeigneten klimatischen und Boden-Verhältnissen auch unbedenklich als Hochstamm angepflanzt werden. Selbst in meinem ziemlich ungünstigen Boden, in dem fast alle Apfelbäume (mit Ausnahme der Roten Sternreinette und des purpurroten Achatapfels) an Krebs leiden, gedeiht der Frhr. v. B. als Hochstamm noch ganz gut und liefert schöne Früchte.

Die meist mittelgroße Frucht, welche Ende November genußreif wird und sich bis Mitte April hält, wird von Liebhabern edler Tafeläpfel neben Cox-Orangen-Renette, Ananas-Renette, Kanada-Renette und Gold-Renette von Blenheim am besten bezahlt.

II.

Der Züchter dieser Sorte ist der bekannte Pomologe und erfolgreiche deutsche Sortenzüchter Herr Dietrich Uhlhorn jr. in Grevenbroich, Rheinland, der diese edele Sorte selbst als seine beste Züchtung bezeichnete. Dieselbe ist aus einer Kreuzung der Ananas-Renette mit dem Ribston Pepping hervorgegangen sein.

Die Frucht ist mittelgroß, 55—62 mm hoch und 65—75 mm breit, regelmäßig flachrund, fünf kalvillartige Rippen umgeben den vertieft liegenden, geschlossenen Kelch und verlaufen, die Rundung der Frucht etwas unterbrechend, schwach erhaben über dieselbe dahin. Der größte Durchmesser befindet sich in der Mitte, nach dem Stiele zu flacht sich die Frucht schroff ab.

Der meist kurze, holzige Stiel sitzt in einer regelmäßigen, engen, trichterförmigen Höhle.

In der Baumreife ist die glatte Schale, je nach der Wüchsigkeit des Baumes und dem mehr oder minder warmen Standorte von grüngelber bis hellgelber Grundfarbe. Die Sonnenseite ist ziegelrot verwaschen und mit zinnoberroten, abgesetzten Streifen gezeichnet. Die ganze Frucht ist mit zahlreichen feinen, sternartigen grüngrauen Punkten übersät.

Das Fleisch ist ziemlich fest, sehr saftig, von erfrischendem, durch hochfeines Gewürz gehobenem, ausgezeichnetem Wohlgeschmack. Die Frucht ist von November an genußreif und bleibt saftig bis tief ins Frühjahr, neigt jedoch leider etwas zum Welken. Hinsichtlich Qualität und Verkaufswert steht die Berlepsch Goldrenette in gleichem Range mit Ananasrenette und Coxa's Orangenrenette.

Das Kernhaus ist mittelgroß, die Kerne zahlreich und vollkommen, die Gefäßbündellinie gelblich, hervortretend.

Der Goldrenette Freiherr von Berlepsch, abkürzungsweise auch Berlepschs Goldrenette genannt, gebührt meiner Ansicht nach unter den Apfelneuheiten der letzten 20 Jahre die erste Stelle. Der kurztriebige stämmige Wuchs, die dunkelgrünen üppigen Blätter, die bis anfangs Winter am Baume bleiben, erinnern an die Stammsorte Ananasrenette. Ebenso wie diese, hat sich die Berlepschs Goldrenette bisher vollständig widerstandsfähig gegen Fusicladium und Mehltau erwiesen. Von Blut- und Blattläusen wird sie im Vergleich mit anderen Sorten sehr wenig befallen, auch habe ich nie Krebs an dieser vor Gesundheit strotzenden Sorte bemerkt, obgleich ich dieselbe bereits seit 8 Jahren in großem Umfange kultiviere. Dagegen werden — ein Beweis ihrer Güte — die Früchte stark von Obstmaden, Ameisen und anderem Ungeziefer angefallen.

Ob diese edele Sorte zum Anbau als Hochstamm und in rauher Lage geeignet ist, entzieht sich meiner Beurteilung, doch befürchte ich, daß die hochstämmig gezogenen Früchte zu klein bleiben. Dagegen hat sich der „Berlepsch", wie er am Rhein, wo er schon tausendfach verbreitet ist, kurzweg genannt wird, als Form- und namentlich Buschbaum bereits ausgezeichnet bewährt und eingebürgert.

Die Tragbarkeit ist sowohl auf Paradies wie auf Doucin eine große und regelmäßige. Selbst bei einer spärlichen Blüte, wie wir sie hier 1907 hatten, befruchten und erhalten sich an fast jedem Blütenstand 4—5 Äpfel. Es empfiehlt sich,

[1]) Die Doucin-Unterlage ist überhaupt für den hiesigen, ziemlich schweren und undurchlässigen Lehmboden nicht zu empfehlen. Eine Ausnahme macht in dieser Hinsicht jedoch v. Zuccalmaglios Renette, welche bei mir auf Doucin sehr gut gedeiht und schön ausgebildete Früchte liefert, während letztere (wegen der enormen Fruchtbarkeit dieser Sorte) auf Hochstamm in der Regel zu klein bleiben; auf Paradies wächst diese Sorte hier zu schwach.

Digitized by Google

diese Büschel auf 2—3 Stück auszudünnen, damit die Früchte nicht zu klein bleiben.

Schmitz-Hübsch, Merten.

III.

Ganz in der Nähe von Zülpich, wo anfangs des vorigen Jahrhunderts in einem Klostergarten die bekannte Ananas Renette aufgefunden wurde und auch von dort ihre Verbreitung gefunden hat, ist anfangs dieses Jahrhunderts von dem Pomologen Dietrich Uhlhorn jr. in Grevenbroich die Goldrenette Freiherr von Berlepsch durch systematische Befruchtung gewonnen worden.

Diese Sorte vereinigt nach den hier gewonnenen Erfahrungen alle diejenigen guten Eigenschaften, welche der heutige intensive Erwerbsobstbau in bezug auf früh eintretende und reiche Fruchtbarkeit, ansehnliche und aromatische Früchte, kräftigen gesunden Wuchs und widerstandsfähige Belaubung an eine Neueinführung stellt.

Ganz besonders hatte man in diesem Jahre Gelegenheit zu beobachten, wie Ende Oktober durch den plötzlich eintretenden Frost nach einer längeren Trockenperiode sämtliches Laub der Apfelbäume halb erfroren und halb vertrocknet zum Schaden der Bäume noch an den Zweigen festhing, während das Laub der Goldrenette Freiherr von Berlepsch keine Spur von Frostschaden zeigte und dadurch auch die Funktionen der Blätter nicht beeinträchtigt wurden.

Auf Paradies- oder Doucinunterlagen zu Buschbäumen und verschiedene andere Zwergformen, wie senkrechte Cordons, dreiarmige Verrierpalmetten etc. herangezogen, hat sich diese Sorte auf beiden Unterlagen gleich gut bewährt, während über die Verwendung zur Hochstammkultur mir noch keine Erfahrungen zu Gebote stehen.

Da oft 4 bis 5 Früchte auf einem Büschel sitzen, empfiehlt es sich, einen Teil derselben auszubrechen. Goldrenette Freiherr von Berlepsch verlangt einen warmen sonnigen Standort, um ihre Vollkommenheit und ihren so vorzüglichen Wohlgeschmack zu erlangen.

Diese Sorte ist hier bis jetzt noch ganz rein von Fusikladium und von Mehltau geblieben.

Man hat bei dieser Neueinführung der Berlepsch Goldrenette wiederum die Erfahrung gemacht, daß je bescheidener, ohne jede reklamehafte Anpreisung eine Neuzüchtung eingeführt wird, desto größer ihr Wert für den Obstzüchter ist, während man dieses nicht immer von Sorten behaupten kann, die oft in aufdringlicher marktschreierischer Reklame angepriesen werden.

Otto Wagner, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, **Bonn a. Rh.**

IV.

In unserem Rheingauer Klima kann man Berlepschs Goldrenette zwischen dem 20. und 25. September pflücken. Die Früchte sind von schönem Aussehen, gestreift, werden aber nur mittelgroß. Bis jetzt haben wir die Sorte nur am Buschbaum gezogen. Sie liefert in Buschform Massenerträge. Bei uns eignet sich die Sorte auch für Halb- und Hochstamm. Ihr Holz ist sehr hart, rauh und behaart, wie das der Schafsnase. Das Laub ist groß und fest und hat bis jetzt noch unter keiner Krankheit zu leiden gehabt. Wenn wir im Obstbau weiter kommen wollen, so dürfen wir nur Sorten mit recht großem, festem Laub anbauen, das sind erfahrungsgemäß gute und reiche Träger und widerstandsfähige Bäume.

Bei Formbäumen soll man die Verlängerungstriebe lang schneiden, weil die dicken, breiten Augen gern austreiben. Das Fruchtholz ist mittellang mit ziemlich viel Fruchtruten, die man alle schonen muß, weil oft schon im ersten Jahr Blüten daran sitzen.

Der Wuchs des Baumes ist in der Jugend aufrecht, so daß man eine schöne Krone aus ihm ziehen kann, sobald die Ernte beginnt, legen sich aber die Äste auseinander und wir erhalten dann eine mehr breite Krone.

Die Blütezeit tritt mittelfrüh ein und ist von langer Dauer. Die Blüten sind nicht empfindlich gegen naßkalte Witterung, das lehren uns die hohen Erträge, welche die Sorte fast alljährlich liefert.

Berlepsch Goldrenette soll man auf Paradies veredeln. Nur bei großen Formen soll man ihr den Doucin als Unterlage geben.

Man muß dem Baum gehörig Dünger und Wasser geben, sonst gibt er wegen der großen Tragbarkeit bei der Ernte ziemlich viel Ausfall. Bei den Spalierbäumen muß man tüchtig ausbrechen, dann erlangen die hängenbleibenden

Digitized by Google

Früchte eine sehr ansehnliche Größe. Die Früchte haben nicht viel unter der Obstmade zu leiden. Die Genußreife tritt schon im November ein und hält bis in den Januar hinein. Schale und Fleisch sind ziemlich fest.

Der Boden muß für B. G. der beste sein, sonst bleiben die Früchte zu klein. Wer Bäume hat, die in einem armen Boden stehen, der muß tüchtig mit Stallmist düngen und mit Wasser nachhelfen.

N. Baumann-Geisenheim.

Eine Studienreise durch oberitalienische Frühobst- und Gemüsebaugegenden

Von **R. Trenkle,** Kreisobstbaulehrer, **Regensburg.**

(Fortsetzung und Schluß.)

Schädlinge und Krankheiten.

Es ist eine bekannte Tatsache, daß in Gegenden mit hohen Wärmegraden auch alle Obstschädlinge und Krankheiten in viel stärkerem Maße auftreten, als dies in kühleren Lagen und Gegenden der Fall ist. Dies scheint für Italien allerdings mehr in Bezug auf tierische als auf pflanzliche Schädlinge der Fall zu sein. Wenn einerseits in Italien durch die hohe sommerliche Wärme schon bei kurzen Regenperioden (in vielen italienischen Küstengegenden gefördert durch starken nächtlichen Taufall) ein sehr rasches Umsichgreifen der pilzl. Schädlinge zu erwarten ist, so wirken doch andererseits die im Verhältnis zur Luftfeuchtigkeit sehr hohen Wärmegrade und die sengenden Sonnenstrahlen andauernder trockener Witterung wieder stark hemmend auf die Weiterentwicklung derselben ein. Mit anderen Worten gesagt, die Pilzgefahr ist in Italien im allgemeinen nicht größer als bei unserem im Verhältnis zur Sonnenwärme sehr feuchten Klima, aber auch der italienische Obstzüchter muß bei etwa eintretender Regenperiode mit einem viel rascheren Umsichgreifen der pilzl. Schädlinge rechnen. Während aber der italienische Bauer seine Weinkulturen sehr fleißig spritzt und schwefelt, scheint derselbe der Bekämpfung der Obstschädlinge noch wenig Aufmerksamkeit zu widmen.

Vom Auftreten der Kirschenmade wußte man mir nur in der Gegend von Bologna zu berichten und zwar ist es auch dort nur eine hellfleischige Kirschensorte — Zambella — die allein unter sämtlichen gleichzeitig reifenden Sorten stets von der Kirschenmade befallen wird. Es scheint sich auch hier zu bestätigen, daß nur bestimmte Sorten von der Kirschenmade befallen werden.

Vom eigentlichen Kirschbaumsterben konnte ich nichts wahrnehmen.

Obsternte und Verpackung.

Für das Pflücken der Kirschen wird jetzt in Oberitalien durchschnittlich 20 bis 25 Cent. (16—18 Pfg.) per Stunde gezahlt. In einigen Gegenden Oberitaliens erhalten die Kirschenpflücker $1/3$ der Ernte als Pflückerlohn, wodurch ein sorgfältiges Pflücken der Kirschen erreicht wird. Da der größte Teil der italienischen Kirschen exportiert wird, erntet man dieselben vor der Vollreife. Die Kirschen werden zumeist in Spankörben mit 20—40 Pfund Inhalt auf den Märkten, bezw. bei den Exporteuren angeliefert, wo dieselben alle durch Mädchen und Frauen sorgfältig sortiert werden. Die reiferen, weicheren und schlechteren Kirschen kommen meist in Spankörben mit 20 bis 30 Pfund Inhalt in die italienischen Großstädte, wogegen die festfleischigen, noch nicht vollreifen und schöneren Kirschen zum Export in die bekannten Henkelkörbchen mit 4 kg Inhalt verpackt werden (Abbildung 8). Dabei rüttelt man die Kirschen möglichst fest in die mit sauberem weißen Papier belegten Körbchen und legt auch hier auf hübsche Spiegelpackung großen Wert, indem der verhältnismäßig große Deckelhohlraum durch ein sorgfältig aufgebautes Kirschenhäufchen (Kirsche an Kirsche gereiht) ausgefüllt wird. Die italienischen Kirschen präsentieren sich in dieser Aufmachung viel schöner, als die französischen Kirschen in den Lattenkisten, in welchen die obere Schicht Früchte stets recht gequetscht aussieht.

Die Lattenkisten finden auch in Italien zum Export der Pfirsiche viel Verwendung und kosten dieselben ab Fabrik 38 Lire (1 Lire = 80 Pfg.) per 100 Stück. Der Preis für die bekannten kleinen Henkelkörbchen zum Kirschenversand wurde mir auf 40 Lire (32 Mk.) angegeben. Die Spankörbe, in welchen der italienische Blumenkohl hauptsächlich ver-

Digitized by Google

schickt wird, kosten 30 Lire per 100 Stück inkl. Deckel.

Obstverwertung und Frischobstabsatz.

Von einer häuslichen Obstverwertung in unserem Sinne ist in Italien keine Rede. Der italienische Obstzüchter verkauft seine Produkte, solange er dieselben überhaupt noch verkaufen kann, bis auf den letzten Rest, selbst wenn er dabei manchmal nichts mehr verdienen sollte. Was nicht mehr verkäuflich ist, muß meist nutzlos umkommen. Wohl hat die industrielle Gemüseverwertung (speziell Tomatenverarbeitung) in den letzten Jahren auch in Italien einen großen Aufschwung genommen, aber die Obstkonservenindustrie scheint, wenn wir von den kandierten Südfrüchten absehen, weniger ausgebaut zu sein. Dies ist wohl in der Hauptsache auf die Armut der Bevölkerung und darauf zurückzuführen, daß der italienische Bauer und die Arbeiterbevölkerung eine sehr einfache Kost gewöhnt sind, im übrigen aber dem obstkonsumierenden Publikum unter Heranziehung der verschiedenen billigen Südfrüchte (Orangen, Mispeln, Feigen, Granatäpfel, Kakifrüchte, Melonen usw.) das ganze Jahr über genügend frisches Obst zur Verfügung steht. Dazu kommt noch, daß die Haltbarkeit verschiedener Obstverwertungsprodukte unter dem warmen italienischen Klima eine viel begrenztere ist als in kühleren klimatischen Zonen.

Es ist daher auch erklärlich, daß der größte Teil des italienischen Obstes dem Exporthandel zugeht, weil dieser speziell für das Frühobst in den nördlicher gelegenen Ländern des europäischen Festlandes mit ganz anderen Preisen rechnen kann, als der italienische Inlandshandel.

Geschmacklich bleiben ja die meisten italienischen Obstarten hinter unserem deutschen Obste weit zurück, sei es, daß dieselben von Natur aus zu wenig Säure und deshalb nur geringe Würze aufweisen oder daß dieselben durch die oft in gänzlich unreifem Zustand erfolgte Ernte an Saftfülle und Geschmack einbüßen. Besonders die italienischen Äpfel können mit unseren deutschen Tafeläpfeln ja gar keinen Vergleich aushalten. Gefährlich ist dem deutschen Obstzüchter eigentlich die Konkurrenz der italienischen Obstzüchter nur insofern, als unser obstkonsumierendes Publikum sich schon an italienischem Frühobst sattgegessen hat, bis gutes deutsches Obst auf den Markt kommt.

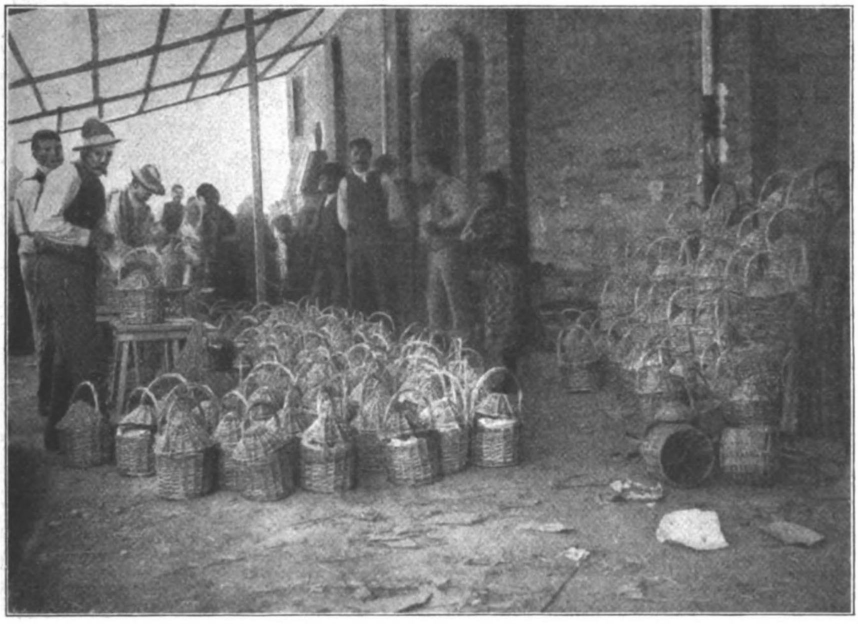


Abb. 8. Verladehalle der Verkaufsgenossenschaft für landwirtschaftliche Produkte in Cesena. Die Kirschenkörbe werden geschlossen und sogleich in den Eisenbahnwagen verpackt

Aus einem vom Mailänder Handelsmuseum herausgegebenen Verzeichnis der größeren Obst- und Gemüseexporteure und Exportgesellschaften ist ersichtlich, daß Italien (einschließlich Süditalien) die meisten Gemüsearten das ganze Jahr über liefern kann.

Die verschiedenen Obstarten dagegen können zu folgenden Zeiten zum Export

Digitized by Google

gelangen: Pfirsiche von Juni bis November, Aprikosen von Mai bis August, Kirschen von April bis Juli, Erdbeeren von März bis Juli, Weintrauben von Juni bis Dezember, Pflaumen von Mai bis September, Birnen von Mai bis Frühjahr, Äpfel von Juni bis Frühjahr.

Sobald deutsches Frühobst auf dem Markt erscheint und die Preise mehr fallen, geht die italienische Frühobsteinfuhr nach Norddeutschland naturgemäß zurück und beschränkt sich der geringeren Frachtspesen halber mehr auf die süddeutschen Marktplätze.

Wenn man bedenkt, daß im heurigen Jahre vom 18. Juni bis 8. Juli, also zu einer Zeit, wo deutsche Frühkirschen ebenfalls schon längst auf dem Markt waren, noch über 396 Waggon italienische Kirschen eingeführt wurden, wenn man ferner berücksichtigt, daß zur gleichen Zeit nicht unbedeutende Mengen südtiroler und französische Kirschen über die deutsche Grenze gingen, so kann man wohl sagen, daß der deutsche Frühkirschenbau immerhin noch ausdehnungsfähig ist.

Durch vermehrtes Angebot einheimischer Frühkirschen würden anfänglich die Preise so weit sinken, daß wohl noch der inländische Kirschenzüchter, schwerlich aber der italienische Obstzüchter oder Exporteur auf seine Rechnung kommt. Die italienischen Exporteure büßen ohnehin schon beim Kirschenexport oft genug Geld ein.

Man braucht ja nur zu rechnen, daß z. B. die Fracht bei Waggonladungen von B o l o g n a bis B e r l i n für einen Doppelzentner Kirschen 6,88 Mk. (von Bisceglie in Süditalien ca. 8,32 Mk.) beträgt, wozu noch ein Zoll von 2 Mk. per Doppelzentner kommt, so daß also allein für Fracht und Zollspesen per Doppelzentner schon 8,88 Mk. in Abzug zu bringen sind, und dabei wird der Exporteur noch ebensoviel für Verpackung und sonstige Unkosten in Abrechnung bringen müssen.

Nach Angabe mehrerer Kirschenzüchter in der Umgegend von B o l o g n a bezahlen dort die Exporteure für Kirschen unsortiert und unverpackt anfänglich 40 Lire, für die etwas späteren Kirschen aber durchschnittlich 25 Lire (20 Mk.) per 100 kg. Es müssen also die italien. Kirschen aus der Umgegend von Bologna und Cesena — ein Einkaufspreis von 20 Mk. per Doppelzentner angenommen — in B e r l i n (Mitte bis Ende Juni) d u r c h s c h n i t t l i c h mindestens mit 35 bis 40 Mk. per 100 kg bezahlt werden, wenn der italienische Exporteur dauernd auf seine Kosten kommen soll, zumal die italienischen Kirschenzüchter ohnehin über die immer mehr steigenden Pflückerlöhne und die teilweise zu niederen Kirschenpreise klagen.

Besondere Kühleinrichtungen habe ich nirgends gesehen. Dadurch, daß die Lager- und Packhallen der meisten Exporteure und Verkaufsvereinigungen direkt an der Bahn liegen, können die Eisenbahnwägen direkt an oder in die Lagerhallen geschoben werden, wodurch ein öfteres Herumwerfen und eine zu starke Einwirkung der Sonnenwärme vermieden wird. Transportwägen mit entsprechenden Lüftungsvorrichtungen an den Seiten- und Stirnwänden stehen den Exporteuren jederzeit in genügender Anzahl zur Verfügung, wie die Eisenbahnverwaltung überhaupt den Obstzüchtern und Exporteuren gegenüber sehr zuvorkommend ist und stets für schnellste Beförderung der Obstwägen Sorge trägt.

Der italienische Exporthandel liegt hauptsächlich in den Händen tüchtiger Kaufleute und Obstgroßhändler. Da ein größeres Exportgeschäft das Vorhandensein bedeutender flüssiger Kapitalien voraussetzt und der Frühobstexport oft mit großem Risiko verbunden ist, haben sich verschiedentlich 2 oder auch mehrere Obsthändler und Kaufleute zu Exportgesellschaften (meist Aktiengesellschaften) zusammengeschlossen. Die Exporteure und Exportgesellschaften haben wieder ihre Aufkäufer, welche gewöhnlich gegen eine Provision von 5% die Aufkäufe in den verschiedenen Produktionsgebieten besorgen.

An den Produktionsorten werden vielfach nur Waggonladungen mit einheitlichen Obst- und Gemüsearten abgelassen, welche dann am Sitz des Exporteurs und der Exportgesellschaft in M o d e n a, P i a c e n z a, V e r o n a etc. oder auch durch einen Vertreter in München zu Sammelwaggons mit gemischtem Obst- und Gemüse für kleinere Städte zusammengestellt werden.

Nachdem die italienische Obstproduktion in der Hauptsache auf den Export angewiesen ist, erscheint es erklärlich, daß die italienischen Obstzüchter teilweise

Digitized by Google

noch viel mehr als in Deutschland der Willkür der Exporteure und Händler preisgegeben sind.

Man ist daher auch in Italien seit mehreren Jahren stark bemüht, einen genossenschaftlichen Absatz der Produkte des Wein-, Obst- und Gartenbaues in die Wege zu leiten und es existieren in Italien schon eine ganze Anzahl von Verkaufsvereinigungen, teils eingetragene Genossenschaften, teils freie Vereinigungen ohne juristische Form. Ein großer Teil dieser Vereinigungen befaßt sich mehr mit dem gemeinsamen Bezug von Verpackungsmaterial und landwirtschaftlichen Bedarfsartikeln. Außerdem suchen dieselben verschiedentlich den Verkauf der Obst- und Gartenprodukte von Käufern, Aufstellung großer Wagen zum Abwiegen der Produkte, durch Nachprüfung der zum Versand kommenden Waren und durch Überwachung eines geregelten Verkaufes der von den Genossenschaftsmitgliedern auf die Märkte der italienischen Großstädte gelieferten Waren, zu fördern.

Die ohnehin teilweise sehr ausführlichen Statuten der meisten Verkaufsgenossenschaften oder Vereinigungen enthalten oft noch recht überflüssige Paragraphen, die z. B. genau festlegen, bei welchen Gelegenheiten die Fahne der Vereinigung entfaltet werden soll und wer beim Tode eines Genossen den Leichenzug zu begleiten hat etc.

Dagegen hat z. B. die von Herrn Plaumann-Berlin gegründete Verkaufsvereinigung landwirtschaftlicher Produkte in Jesi ein sehr einfach und kurz gefaßtes Statut. Es ist dies allerdings eine freie Vereinigung, welche nicht juristische Form besitzt, was aber insofern weniger bedenklich ist, als diese Verkaufsvereinigung sich nur mit dem gemeinsamen Export von Blumenkohl und Tomaten befaßt und fast ausschließlich mit dem städtischen Verkaufsvermittler in Berlin, Herrn Plaumann, arbeitet. Der ganze Geschäftsbetrieb der Vereinigung ist dadurch eben ein sehr einfacher und ruht auf ziemlich sicherer Basis.

So wie diese freie Vereinigung, so haben auch einige eingetragene Verkaufsgenossenschaften mit dem gemeinsamen Versand von Obst (speziell bei Tafeltrauben) oder Gemüse schon recht schöne Erfolge erzielt.

Mit dem gemeinsamen Kirschenversand befaßt sich unter anderem die Verkaufsgenossenschaft für landwirtschaftliche Produkte in Cesena (Societa Anonima Cooperativa per la Esportazione dei Prodotti Agrari) und es war mir interessant, den gemeinsamen Kirschenversand dort im vollen Betrieb zu sehen. Die Genossenschaft besitzt an der Bahn eine große Lagerhalle, in der durch Frauen und Mädchen das Sortieren der Kirschen vorgenommen wird.



Abb. 9. Verladen von Bohnen und Frühkartoffeln in Chioggia bei Venedig

Die Genossenschaft befaßt sich selbst mit direktem Export an deutsche Obstgroßhändler und Kommissionäre. Die geringere Kirschenware wird durch einen Vertreter in Mailand und an Obsthändler in den übrigen italienischen Groß-

Digitized by Google

städten verkauft. Früher haben auch viele italienische Exporteure ihren Bedarf bei der Genossenschaft gedeckt, doch scheinen dieselben zum großen Teile wieder davon abgekommen zu sein, da ihnen die Genossenschaft zu hohe Preise stellte, so daß der Verdienst der Exporteure nur sehr gering war und dieselben doch dabei das ganze Risiko des Exportes zu tragen hatten.

Die Generalversammlung der Genossenschaft beschließt von Jahr zu Jahr, welche Gemüse und Obstprodukte der laufenden Ernte durch die Genossenschaft gemeinschaftlich auf Rechnung der Genossen verkauft werden müssen. Nach dem Statut der Genossenschaft kann dieselbe auch Handel auf eigene Rechnung mit solchen Produkten treiben, welche die Genossenschaft von Produzenten kauft, die nicht Mitglieder der Genossenschaft sind.

Alles in allem kann man sagen, daß man auch in Italien bezüglich des gemeinsamen Obst- und Gemüseverkaufes noch lange nicht über das Stadium des Versuches hinausgekommen ist.

Wenn ich zum Schlusse die Eindrücke, die ich von meiner italienischen Studienreise mit nach Hause gebracht habe, nochmals kurz zusammenfasse, so sind dies folgende:

1. Auch in den italienischen Obstbaugebieten finden wir bestätigt, daß weite Pflanzung mit Feldfrüchte- und Gemüseunterkultur einer engen Pflanzung und der Grasunterkultur vorzuziehen ist.

2. Ausgiebige, großzügige Bewässerungsanlagen können im Obst- und Gartenbau Wunder wirken, wenn es sich um ärmlichen und durchlässigen warmen Boden handelt.

3. Wir Deutsche sollten uns an den mit großer Genauigkeit und kaufmännischer Überlegung arbeitenden italienischen Exporteuren ein Beispiel nehmen. Vielleicht könnten die deutschen Obstzüchter durch eine sorgfältigere Packung, Verwendung keiner zu großen Verpackungsgefäße etc. wieder eine bessere Belebung der Steinobstausfuhr nach England und eine Belebung der Frühobstausfuhr nach den nördlicheren Ländern, wie Schweden, Dänemark etc. herbeiführen.

Fragekasten.

Antwort auf Frage Nr. 63, Heft 1 d. J.

Ich hatte früher Versuche gemacht, geräumte Baumschulquartiere mit künstlicher Düngung wieder hochzubringen, die sämtlich fehlgeschlagen sind. Doch gibt es viele Baumschulen, in welchen dies Verfahren anwendbar ist.

Es kommt auf die Stärke der kulturfähigen Bodenschicht an und auf den Untergrund. Hier ist die kulturfähige Schicht bloß etwa 1—2 m stark und darunter steckt eine mächtige Tonschicht (Letten). Nach den neueren Forschungen wird das Gedeihen einer Pflanze auf einem Boden nicht bloß durch die vorhandenen Nährstoffe bedingt, sondern in gleichem Maße durch eine geeignete, kryptogamische Bodenvegetation.

Die Ausscheidungsstoffe einer Baumschule beeinflussen die Bodenvegetation sehr ungünstig; es gewinnen Pilze die Oberhand, die sich einem ferneren Gedeihen der Bäume — insbesondere der Bäume gleicher Art — entgegensetzen.

In tiefgründigen Böden mit durchlässigem Untergrund mag das Land vielleicht ziemlich bald durch Auswaschung usw. wieder gesunden, in meinen Böden hatte ich selbst nach zehnjähriger Ruhe noch Mißerfolge zu verzeichnen.

Seit einigen Jahren hat sich in der Pfalz das Schwefelkohlenstoffverfahren in den Weinbergen eingeführt. Die Reben werden ausgerodet, der Boden gerottet und 6 Wochen vor der Wiederbepflanzung pro qm mit 200 ccm Schwefelkohlenstoff in 30—35 cm tiefen Löchern (mit eigenen Locheisen) präpariert. Die Löcher müssen gut zugeschlagen werden. Vor 6 Wochen nach der Behandlung darf nicht gepflanzt werden — doch soll man auch nicht über etwa 8 Wochen hinaus warten.

Diese Behandlungsweise soll die pflanzenschädlichen Kryptogamen im Boden abtöten, und die Neuentwicklung einer günstigen Bodenflora begünstigen. Die Resultate waren günstig, der Verbrauch an Schwefelkohlenstoff erreichte eine enorme Höhe, sank aber wieder im letzten Jahre, ohne daß mir der Grund bekannt ist.

Das Kilogramm Schwefelkohlenstoff kostet ab Fabrik 35 Pfg. — es stellt sich mithin der Bedarf pro Quadratmeter bei dem spezifischen Gewicht von rund 1,3 auf $1000 : 35 = 200 . 1{,}3 : x$; also $x = 200 . 1{,}3 . 35 : 1000 = 9{,}1$ Pfg., mithin das Hektar auf 910 Mk. — ein ganz netter Betrag!

Vertreter der Kreuznacher Fabrik für die Pfalz ist Herr Jos. Reinhardt II. in Deidesheim a. H. Mit anderen Adressen kann ich leider nicht dienen.

Auch Kalisalpeter — der wenig mehr zu Düngungszwecken fabriziert wird — scheint ähnlich günstige Wirkungen zu haben, wenn auch nicht im gleichen Grade wie Schwefelkohlenstoff.

Im Jahre der Pflanzung würde ich keine künstliche Düngung vornehmen, sondern erst nach dem Anwachsen der Unterlagen, also im folgenden Winter und Frühjahr.

Wenn der Boden nicht kalkreich ist, muß unbedingt reichlich Kalk gegeben werden — etwa 60 Zentner gebrannten Kalk pro Hektar.

Digitized by Google

Die übrige Düngung kann bestehen aus: 10 Zentner Kalisalpeter (Zimmer, Mannheim) und 15—20 Zentner 16prozentiges Thomasphosphatmehl, oder aus der gleichen Menge Thomasphosphatmehl und 10 Zentner 40prozentiges Kalisalz, sowie 6—8 Zentner schwefelsaures Ammoniak, alles pro Hektar, wobei indessen zu berücksichtigen ist, daß schwefelsaures Ammoniak nicht mit Thomasmehl gemischt gestreut werden darf.

Sicher hat das „Vergiften", wie man das Schwefelkohlenstoffverfahren in der Pfalz heißt, auch im Obstbau noch Zukunft.

F. Jac. Kern - Landau.

Antwort auf Frage 63, Heft 1 d. J.

Der Fragesteller von Frage 63 erhält am besten Auskunft bei der Firma Simon Louis Frères, Baumschule in Plantières b. Metz, die seit 1765 besteht und heute noch auf den ersten Quartieren Bäume mit Erfolg zieht.

Peter Baumann - Saaralben.

Zu Frage 64, Heft 1 d. J.

Es kann bezweifelt werden, ob die Schwefelkohlenstoffdämpfe etwa vorhandene Blutlauseier abtöten, innerhalb einer Zeit, in welcher sie den Bäumen nicht schädlich werden.

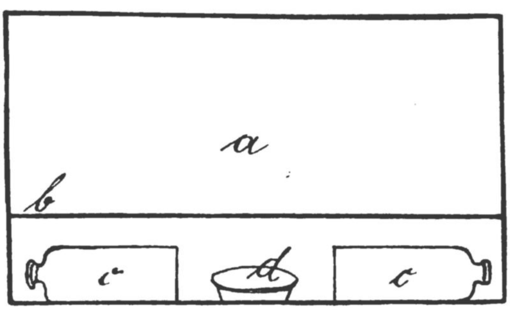
Die Wurzeln im scharfen Wasserstrahl gründlich waschen und vorhandene Kolonien — die dann sicher sichtbar sind — zerdrücken und mit Petroleum behandeln!

Im letzten Sommer erzielte ich in einer Pflanzung ertragsfähiger Bäume sehr gute Resultate durch Bepinseln der Kolonien mit einer Lösung von 1 Teil Leinöl, 1 Teil Petroleum in 2 Teilen Schwefelkohlenstoff. Neuansiedlungen auf behandelten Stellen konnte ich nicht beobachten.

F. Jac. Kern - Landau.

Antwort auf Frage 64.

Die Anwendung von Schwefelkohlenstoff geschieht bekanntlich im Weinbau in ausgedehntem Maße bei der Desinfektion der Rebstecklinge, der sog. Blindhölzer, und neuerdings bei der Behandlung der Wustfelder. Die Desinfektion der Blindhölzer erfolgt in länglichen Kisten von gewöhnlich 2 m Länge, 1 m Breite und 75 cm Tiefe, die innen mit Zinkblech ausgeschlagen sind und vollständig luft-



a = Raum zur Aufnahme der Veredlungen.
b = Lattenrost.
c = Wasserkrüge.
d = Gefäß mit Schwefelkohlenstoff.

dicht abgeschlossen werden können. Eine solche Kiste genügt für 5000—6000 Blindreben. Gründliche Erfahrungen über die Schwefelkohlenstoffbehandlung von Obstbäumen fehlen uns zurzeit leider noch; ich glaube aber, daß Sie mit Erfolg arbeiten werden, wenn Sie genau so vorgehen, wie bei der Desinfektion der Reben. Bedingung ist, daß Jhnen eine vollkommen luftdicht abschließbare und gut gefügte Kiste zur Verfügung steht. Sie müßten allenfalls vorhandene Risse mit Glaserkitt sorgfältig dichten. Die Art der Einrichtung zeigt die beigegebene Skizze: auf dem Boden der Kiste das Gefäß mit Schwefelkohlenstoff, 2 Selterwasserkrüge mit heißem Wasser gefüllt und verkorkt dienen zur notwendigen leichten Erwärmung. Darüber liegt ein Lattenrost, dann folgen die Apfelveredlungen und obenauf der Deckel. Für 1 cbm Desinfektionsraum rechnet man 250 ccm Schwefelkohlenstoff (1/4 Liter). Dauer der Einwirkung: 1 Stunde. Die mit heißem Wasser gefüllten Krüge haben den Zweck, die zu einer erfolgreichen Behandlung erforderliche Wärme von mindestens 20—25 ° C. herbeizuführen.

Bei dem Arbeiten mit Schwefelkohlenstoff ist große Vorsicht geboten, da dieser außerordentlich feuergefährlich ist.

Tetzner.

❋ ❋ ❋

Literatur.

Führer durch die Königl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim am Rhein. Groß-Oktavformat, 70 Seiten mit vielen Illustrationen, einer bunten und zwei lithograph. Tafeln. Preis Mk. 1.—. Für Vereine und Schulen bei Bezug von Partien bedeutend billiger. Verlag von Rud. Bechtold & Comp. in Wiesbaden.

Thalackers Kalender für den deutschen Gartenbau. 1910. Preis in Leinwand gebunden Mk. 1.—.

Thalackers Adressbuch für den deutschen Gartenbau. 1910. Preis in Leinwand gebunden Mk. 2.50. Thalackers Kalender und Adreßbuch zusammenbezogen Mk. 3.—. Zu beziehen vom Verlag Bernhard Thalacker G. m. b. H. Leipzig und Berlin.

Babo-Mach, Weinbau. II. Hälfte, Preis Mk. 20.—. Verlag Paul Parey-Berlin.

Leitfaden für gärtnerische Pflanzenzüchtung. Von Max Löbner-Dresden. Verlag Gustav Fischer-Jena. Preis Mk. 1.50.

Zeitfragen im Obstbau. Von E. Junge-Geisenheim. Verlag Rud. Bechtold & Comp. Wiesbaden. Preis Mk. 1.80.

❋ ❋ ❋

Ausstellungen.

Frankfurt a. M. 1910. Der Vorstand des nassauischen Landes-Obst- und Gartenbauvereins hat die Veranstaltung einer Jubiläumsausstellung für 1910 in Frankfurt a. M. beschlossen. Als Ausstellungslokal soll die Festhalle der vorjährigen Internationalen Luftschiffahrtsausstellung dienen.

Es sind folgende Programmnummern geplant: Eine große Obstausstellung unter besonderer Berücksichtigung des Erwerbsobstbaues, Obstbau im allgemeinen, Baumschulerzeugnisse, kleine Musteranlagen von Obst- und Hausgärten, Gemüsebau, Geräte u. a.

Rundschau und Mitteilungen.

Die Deutsche Dendrologische Gesellschaft hält ihre diesjährige Tagung in den Tagen vom 6.—11. August in Metz ab. Der Vorsitzende der Gesellschaft, Graf von Schwerin zu Wendisch-Wilmersdorf macht gleichzeitig mit der Veröffentlichung des Programms darauf aufmerksam, daß die Deutsche Dendrologische Gesellschaft eine forstbotanische und nicht eine Art Gartenbaugesellschaft oder eine dem Gartenbau am nächsten stehende Gesellschaft ist.

Zur Förderung des Gemüsebaues in Belgien sollen in den Orten Mecheln und Roulers Schulen für Gemüsebau errichtet werden.

Champignonkultur im Freien. E. H. Meyer-Braunschweig berichtet in Nummer 42 des Handelsblattes für den deutschen Gartenbau, daß der Champignonzüchter J. Perremanns in Ruhme bei Braunschweig ein Patent auf ein Berieselungsverfahren für Champignonzucht im Keller und im Hause erhalten hat. Das neue Verfahren soll bessere und sichere Erträge als die alte Methode erzielen.

Beförderung von Eilgütern in Kälteschutzwagen. Auf verschiedenen Hauptstrecken verkehren neuerdings versuchsweise Kälteschutzwagen zur Beförderung von frostempfindlichen Eilgütern. Besondere Gebühren für die Beförderung werden nicht erhoben. Die Eisenbahnverwaltungen erteilen Obstzüchtern über die Benutzung dieser Wagen nähere Auskunft.

Unterrichtskurse an der Königl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim a. Rh. in 1910. An der Königlichen Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim a. Rh. finden im Jahre 1910 folgende Unterrichtskurse statt: 1. Öffentlicher Reblauskursus am 14., 15. und 16. Februar; 2. Obstbaukursus und 3. Baumwärterkursus vom 14. Februar bis 5. März einschl.; 4. Obstbaunachkursus und 5. Baumwärternachkursus vom 18. bis 23. Juli einschl.; 6. Obstverwertungskursus für Frauen vom 1. bis 6. August einschl.; 7. Obstverwertungskursus für Männer vom 8. bis 19. August einschl.; 8. Analysenkursus vom 2. bis 13. August einschl.; 9. Hefekursus vom 6. bis 27. August einschl.

Auskunft über Honorar usw. ergeben die von der Anstalt kostenfrei zu beziehenden Satzungen.

Die Königl. Obst- und Weinbauschule in Schönau bei Lindau i. B. befindet sich seit dem 1. Januar d. J. in Schlachters. Der Distrikt Lindau erwarb dort ein ca. 22 Tagewerk großes Grundstück, worauf das neue Schulgebäude errichtet worden ist und Obstanlagen geschaffen wurden. Die Anstalt soll eine rentable Muster-Lehrwirtschaft werden. Statuten und Jahresberichte versendet der Kgl. Schulvorstand J. Groß.

Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft. Jubiläumstagung der D. L.-G. 1910: Der Vorstand hat beschlossen, aus Anlaß der Feier des 25 jährigen Bestehens der D. L.-G. in den Tagen vom 8.—14. Dezember 1910 eine sogenannte Jubiläumstagung der Gesellschaft zu veranstalten und mit Rücksicht hierauf die Herbstsitzungen 1910 und die Februarsitzungen 1911 ausfallen zu lassen.

Einfuhr von Kartoffeln nach Bulgarien. Die Einfuhr von Kartoffeln nach Bulgarien ist zugelassen, sofern sie aus Gebieten herrühren, die von der Reblaus nicht heimgesucht sind; indes muß jede Sendung von einem entsprechenden Zeugnis der Ortspolizeibehörde begleitet sein. L.K.R.

Beschlüsse über den neuen französischen Zolltarif. Nach „Revue Horticole" hat die Kammer der Abgeordneten in der ersten Lesung des Zolltarif-Entwurfs die Gartenbauzölle bereits folgendermaßen festgesetzt:

Gattung:	Zollsatz Allgem. Tarif	Zollsatz Minimal-Tarif	Zeit für welche die Sätze gelten:
	Franken per 100 Kilo		
Kartoffeln	6	3	1. März bis 1. Juni
		0,40	2. Juni bis Ende Februar
Frische Gemüse	15	6	während der normalen Erntezeit in Frankreich eingeführt.
Gurken und grüne Bohnen	20	12	1. November bis 1. Juli
Tomaten und Melonen	20	12	1. Dezember bis 1. Juli
Spinat und Spargel	20	12	1. November bis 1. Mai
Erbsen	20	12	1. März bis 1. Juni
Gewöhnliche Tafeltrauben in Schachteln, Kästchen, Körben und Fäßchen im Gewichte von nicht über 20 Kilo einzeln oder zu einer Sendung vereinigt	25	8	15. Juli bis 1. November
Pfirsiche, Nektarinen	12	6	15. Juni bis 1. November
Aprikosen			1. Juni bis 1. November
Tafelbirnen	8	5	15. Juli bis 1. Dezember
Pflaumen	10	3	15. Juni bis 1. Nobemver
Kirschen			1. Mai bis 15. November
Erdbeeren			1. Juni bis 1. November
Frische Tafelfrüchte, nicht besonders genannt	10	3	
Orchideen, Blumen	—	—	

Die alte Form des Kommissionsentwurfes, die 9, bezw. 6 Franken für Orchideenblumen in Ansatz brachte, wurde abgelehnt.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Tetzner-Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart

Digitized by Google

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins!

Versammlung von Mitgliedern des D. P.-V. und von Vertretern des deutschen Obstbaues während der Landwirtschaftlichen Woche in Berlin,*)
Mittwoch, den 23. Februar,
vormittags 9 Uhr im Architektenhaus, Wilhelmstrasse 92/93, Saal C.

Verhandlungsgegenstände:

1. Bericht über Mengen, Absatzverhältnisse und Preise der deutschen Obsternte 1909. — Einfuhr ausländischen Obstes und dessen Einfluß auf Absatz und Preis des heimischen Obstes. — Erfolge der Obstverkaufsvermittelungsstellen und der Obstmärkte.

 Berichterstatter: Herr Obstbauwanderlehrer Lesser in Kiel.

2. Der amerikanische Obstbau (mit besonderer Berücksichtigung der Apfelkultur), der Obsthandel und Kühlhauseinrichtungen.

 Vortragender: Herr N. Kaumanns, Landwirtschaftl. Sachverständiger bei dem Kaiserl. Generalkonsulate in Chicago.**)

3. Einrichtung einer Prüfungsstelle für Geräte, Maschinen und Werkzeuge für den Obstbau, z. B. zur Bodenbearbeitung, Bewässerung, Obstverpackung usw.

 Berichterstatter: Herr Professor Dr. Fischer, Berlin, Leiter der Abteilung des Maschinenprüfungsamtes der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und Mitglied der Abteilung zur Prüfung von landwirtschaftlichen Geräten der D. L. G.

4. Mitteilungen über: Obstlagerhäuser mit Kühleinrichtung.

 Berichterstatter: Herr Müller, Direktor des Provinzial-Obstgartens in Diemitz.

 Einheitliche Nummerbezeichnung für die verbreitetsten Obstsorten.

 Berichterstatter: Herr Chr. Mohrenweiser, Hoflieferant und Baumschulbesitzer in Altenweddingen.

 Erteilung von Wertzeugnissen des D. P.-V. für Obstneuheiten.

 Berichterstatter: Herr Böttner, Chefredakteur, Frankfurt a. Oder.

Die Zeiteinteilung für die Referate und deren Besprechung ist derartig getroffen, daß der Vormittag hierfür völlig ausreichen wird.

*) **Weitere, während der Landwirtschaftlichen Woche stattfindenden Obstbau-Versammlungen** **s. Seite 55.**

**) Wir machen darauf aufmerksam, daß der Herr Landwirtschaftliche Sachverständige N. Kaumanns die Güte hatte, sich dem D. P.-V. auf Veranlassung des Herrn Reichskanzlers zur Verfügung zu stellen.

Wir laden alle am Obstbau beteiligten Behörden und Körperschaften, alle Mitglieder des D. P.-V., Obstzüchter, Pomologen und Obsthändler, auch wenn sie dem D. P.-V. als Mitglieder nicht angehören, ein, an den Verhandlungen teilzunehmen.

Der Vorstand des D. P.-V.
Lorgus, Freiherr v. Solemacher,
Rebholz-München.

Edelreiser von Adersleber Kalvill und Schöner von Boskoop.

Wir bestätigen hierdurch den Empfang zahlreicher Bewerbungen um Edelreiser von den Stammbäumen der Adersleber Kalvill-Sämlinge (II = Adersleber Kalvill, III = Amtsrat Meyer, I = Lichthardts Apfel) und um solche der Sorte Schöner von Boskoop von hervorragend guten Mutterbäumen, soweit dieselben nicht schon schriftlich bestätigt worden sind. Wir werden alle Wünsche nach Möglichkeit zu befriedigen suchen. Der Versand wird gegen Mitte März stattfinden.

Geschäftsstelle des D. P.-V. in Eisenach.

Wir bitten den **Mitgliedsbeitrag** für 1910, sofern es nicht schon geschehen ist, nunmehr an die Adresse des D. P.-V. in Eisenach einschicken zu wollen.

Satzungsgemäß haben zu zahlen:

Persönliche Mitglieder	8	Mk.
,, ,, im Ausland .	10	,,
Vereine	10	,,
Körperschaftliche Mitglieder	50	,,

Es ist in diesem Jahre auffallend häufig bei uns darüber geklagt worden, daß Heft 1 des neuen Jahrgangs der Deutschen Obstbauzeitung nicht eingetroffen sei. Die Ursache für die unregelmäßige oder überhaupt nicht erfolgte Zustellung des ersten Heftes ist dadurch begründet, daß es die erstmalige Zustellung der D. Obstbauztg. durch unmittelbare Postüberweisung gewesen ist, wobei den Briefträgern versehentlich unrichtige Ablieferungen unterlaufen sein mögen. Wir bitten die Mitglieder der D. P.-V. für den Fall, daß künftige Hefte wiederum ausbleiben sollten, bei dem **Briefträger** oder dem **Postamt** sogleich die Nachlieferung zu fordern.

Verspätet, oft nach langen Monaten geltend gemachte Ansprüche auf Nachlieferung von Heften, wie sie bei Beginn eines neuen Jahres regelmäßig gestellt werden, können nur soweit der Vorrat reicht und nur gegen Zahlung des

Digitized by Google

Selbstkostenpreises der Hefte berücksichtigt werden.

Wir bitten die Mitglieder, **dem Postamt und auch dem D. P.-V. in Eisenach** künftige etwaige Wohnungsänderungen oder Wechsel ihres Wohnortes immer sogleich anzeigen zu wollen.

Die Jahresversammlung und die Feier des fünfzigjährigen Bestehens des D. P.-V. finden am Freitag den 27., Sonnabend den 28. und Sonntag den 29. Mai d. J. in Eisenach statt.

Die Tagesordnung und das Programm der mit den Vorträgen und Verhandlungen verknüpften Veranstaltungen werden rechtzeitig bekannt gegeben.

Der Vorstand des D. P.-V.: Lorgus.

Ständige Abteilung des D. P.-V. für die Beurteilung von Obstneuheiten.

Im Oktober vergangenen Jahres ist in der Deutschen Obstbauzeitung auf Seite 410 bis 414 der Entwurf veröffentlicht worden über:

1. Frage-(Anmelde-)Bogen, zwecks Ausfüllung bei der Anmeldung einer Obstneuheit.
2. Bedingungen, die der Beurteilung von Obstneuheiten zu Grunde gelegt werden sollen.
3. Vorschläge für die einheitliche Nummerbezeichnung der wirtschaftlich wichtigsten Apfel- und Birnensorten.

Die hierauf eingegangenen Ratschläge und Anträge sind übersichtlich zusammengestellt und den Herren des ständigen Ausschusses der Kommission im Dezember v. Js. zur Beschlußfassung unterbreitet worden.

Gegen den auf Seite 413 unter 12 gestellten Antrag, Mitteilungen der Kommission für die Folge durch Veröffentlichung in der Deutschen Obstbauzeitung bekannt zu geben, ist von keiner Seite Widerspruch erhoben worden. Die von Seiten der Mitglieder der Kommission und der Mitglieder des D. P.-V. infolge der vorerwähnten Veröffentlichung in der Deutschen Obstbauzeitung eingegangenen Ratschläge und Anträge sind die folgenden:

I. Anmeldebogen.

Frage 2 soll lauten: „Von welcher Vater- und Mutter-Sorte stammt Ihre Neuheit ab?"

Frage 4 lautete: „Wann reift sie?" es soll hinzugefügt werden: „und wie lange hält sie sich?"

Frage 5 lautete: „In welchem Boden und in welcher Lage stehen Ihre Mutterbäume?" Es soll heißen die Mutterbäume.

Ferner ist beantragt die folgenden neuen Fragen aufzunehmen:

a) Welche schon vorhandenen Sorten sollen durch Ihre Neuheit ersetzt werden?
b) Welche Lücke in den vorhandenen Sorten wird durch Ihre neue Sorte ausgefüllt werden?
c) Welche vorhandenen Sorten übertrifft Ihre Neuheit und in welchen ihren Eigenschaften?

II. Vorschläge für Bestimmungen, die der Beurteilung von Obstneuheiten, welche bei dem Deutschen Pomologen-Verein zur Prüfung und zur Erteilung eines Wertzeugnisses angemeldet werden, zu Grunde zu legen sind.

Außer den früher vorgeschlagenen Prüfungsstellen sind vorgeschlagen worden:

a) Königl. Gärtner-Lehranstalt in Dahlem.
b) Obstmustergarten in Wurzen in Sachsen, Leiter: Obstbaulehrer Wolanke.
c) Obstanlagen des Herrn Koch in Schönewerda b. Artern i. Provinz Sachsen.
d) Obstanlage des Herrn Overhof in Lichterfelde b. Neukirchen, Altmark, Prov. Sachsen.
e) Obstanlage der Prov. Gärtner-Lehranstalt in Tapiau i. Ostpreußen.
f) Obstanlage des Herrn Paul Schmidt in Machern, Königreich Sachsen.
g) Prov. Baumschule und Obstanlage Lohne, Prov. Hannover, Obstbauinspektor Tatter.
h) Städt. Obstmuttergarten in Arnstadt i. Thür.

Einige andere als Prüfungsstellen vorgeschlagene Obstanlagen haben es aus verwaltungstechnischen Gründen ablehnen müssen, sich an der Prüfung zu beteiligen.

Zu Absatz 2: In dem Schlußsatze soll es heißen: „Jeder Prüfer einer Obstneuheit, gleichviel, ob sie in Bäumen, Sträuchern, Pflanzen oder Veredelungsreisern an ihn gegeben wird, muß sich verpflichten, sie weder selbst zu vermehren, noch in irgend einer Art ohne Zustimmung des Züchters weiter zu verbreiten.

Der letzte Satz „ohne Zustimmung des Züchters weiter zu verbreiten" ist im Interesse der Züchter von Obstneuheiten neu aufgenommen worden.

Zu Punkt 6: Es ist beantragt, nur Wertzeugnisse I. Grades seitens des D. P.-V. zu erteilen.

Zu Punkt 8 ist der folgende Zusatz beantragt worden: „Jeder, der eine neue Obstsorte zur Prüfung und zur Erteilung eines Wertzeugnisses anmeldet, verzichtet ausdrücklich und im besondern für den Fall, daß für die zur Prüfung angemeldete Neuheit ein Wertzeugnis nicht erteilt wurde darauf, irgend welche Ansprüche, welcher Art sie auch sein mögen, gegen die Prüfungskommission oder den D. P.-V. geltend zu machen." Den Züchtern verbleiben aber auch in diesem Falle das Eigentumsrecht an den von ihnen zur Prüfung abgegebenen Obstneuheiten nach Maßgabe der unter Punkt 2 festgesetzten Bestimmungen.

III. Vorschläge für einheitliche Nummerbezeichnung der wirtschaftlich wichtigsten Apfel- und Birnensorten in Baumschulen und Obstanlagen.

Grundsätzliche Bestimmungen:

A. Die einheitliche Nummerbezeichnung soll zunächst nur für den Erwerbsobstbau wirtschaftlich wichtiger Apfel- und Birnensorten eingeführt werden.

B. Es werden für Äpfel und Birnen je drei Gruppen und zwar: **S** Sommersorten, **H** Herbstsorten, **W** Wintersorten gebildet.

Digitized by Google

C. Lokalsorten können in die einheitliche Nummerbezeichnung eingereiht werden, sofern über ihren Ursprungsbezirk hinaus ihr Wert für den allgemeinen Erwerbsobstbau anerkannt ist. (Beispiel: Der in neuerer Zeit in Deutschland viel verbreitete und mit Recht als eine beste Erwerbssorte anerkannte W. Klarapfel war nichts anderes als eine Lokalsorte des russischen Ostseegebietes.)

D. Darüber, ob eine Sorte, die z. B. im Norden Deutschlands zu den Herbstsorten, im Süden aber zu den Sommersorten zu rechnen ist, in diese oder jene Klasse einzureihen ist, entscheiden die vereinigten Kommissionen des D. P.-V. und des Bundes Deutscher Baumschulenbesitzer.

E. Auch darüber, welche Sorten zum Anfang für die einheitliche Nummerbezeichnung bestimmt werden, sollen die beiden vorgenannten Kommissionen entscheiden.

F. Bei der Feststellung der Nummern für die einzelnen Sorten sollen zunächst die ungeraden Zahlen, mit 1 beginnend, belegt und die geraden Zahlen für etwaige Sorten frei gelassen werden, die sich in späteren Jahren als wirtschaftlich wichtige Erwerbsobstarten erwiesen haben und die deshalb verdienen in die einheitliche Nummerbezeichnung eingereiht zu werden. Dadurch, daß nur die ungeraden Zahlen besetzt werden, ist immer ersichtlich, welche Sorten nachträglich eingefügt worden sind.

G. Es sind festgesetzt:

Für Sommer—Äpfel und Birnen die Nummern von 1—20,
für Herbst —Äpfel und Birnen die Nummern von 21—50,
für Winter — Äpfel und Birnen die Nummern von 51—99.

Von einigen Seiten ist der Vorschlag gemacht worden, nicht in die dreistelligen Zahlen hinaus zu gehen, von anderer Seite wieder, die Nummerierung recht weitzügig zu machen. Ich glaube, daß mit vorstehenden Vorschlägen das Richtige getroffen ist.

H. Der Reihenfolge, nach der Sorten einzuordnen sind, soll an erster Stelle ihre Verbreitung zu Grunde gelegt werden, die vom D. P.-V. nach amtlichen Berichten aus den Obstbaubezirken aller deutschen Bundesstaaten festgestellt und im Jahre 1906 an alle Mitglieder des D. P.-V., an obstbauliche Behörden, Körperschaften, ferner an Obstzüchter und Pomologen, die darum ersucht haben, in gedruckten Tabellen verbreitet worden sind.

J. Es ist darnach zu streben, daß die Vorschläge des D. P.-V. und des Bundes Deutscher Baumschulenbesitzer bald von den Landwirtschaftskammern, Landesobstbauverbänden, von Baumschulenbesitzern und Obstzüchtern anerkannt und allgemein eingeführt werden. Die einheitliche Nummerbezeichnung ist baldigst für die Steinobst- und Beerenobst-Sorten zu erstreben.

Die vorstehenden von mir im Auftrage des ständigen Ausschusses der Kommission veröffentlichten Bestimmungen sollen der diesjährigen Jahresversammlung des Deutschen Pomologen-Vereins zur Beschlußfassung unterbreitet werden.

O. Bissmann, Obstbauinspektor, Gotha.

Die Internationale Obst- und Gemüseausstellung der Société Royale in Gent, vom 30. Oktober bis 1. November 1909.

Von Obstbauinspektor **Wagner-Bonn a. Rh.**

Die von der Société royale in Gent veranstalteten Ausstellungen üben immer eine große Anziehungskraft auf den deutschen Fachmann aus. Die belgischen Kulturen von Palmen, Azaleen usw. zählen bekanntlich mit zu den ersten der Welt und es bieten diese Ausstellungen daher ein treffendes Bild von der Leistungsfähigkeit der dortigen ausgedehnten Gewächshauskulturen.

Ganz anders verhält es sich mit dem Obst- und Gemüsebau. Wenn man vom belgischen Obstbau redet, so wird man in der Regel nur vieles von der großen Ausdehnung der belgischen Tafeltraubenkulturen zu hören bekommen. Im übrigen hat sich der belgische Obstbau in den letzten Jahrzehnten wenig hervorgetan. Die Erwartungen warendes halb umsomehr gespannt, welche Leistungen der belgische Obstbau auf der von der Société royale in Gent am 1. Nov. 1909 veranstalteten internationalen Ausstellung aufzuweisen hatte. Denn diesesmal wurden auf dieser Ausstellung nicht nur seltene Wamhauspflanzen und kostbare Orchideen vorgeführt, sondern vor allem sollte bei dieser Ausstellung der Obst- und Gemüsebau zu seinem Rechte kommen. Wenn man auf den großen internationalen Obstausstellungen in Düsseldorf und Mannheim selbst als Aussteller tätig war, so bringt man einer solchen ausländischen Obstausstellung doppeltes Interesse entgegen und das übernommene Preisrichteramt ist dann ein ganz eigenartiger Genuß. Das Preisrichterkollegium setzte sich aus Vertretern von Belgien, Holland, Frankreich, Rußland und Deutschland zusammen. Der Ehrenvorsitz des Preisgerichtes war Freiherrn von Solemacher übertragen. Wer die Begeisterung mit erlebt hat, mit der seine Rede beim Festbankett der Preisrichter mit Jubel und Beifall aufgenom-

Digitized by Google

men wurde, der konnte als Deutscher und auch als Mitglied des deutschen Pomologenvereins stolz und dankbar sein, daß an der Spitze des deutschen Obstbaues Männer stehen, deren rastlose Tätigkeit, den gesamten Obstbau zu fördern, auch im Auslande volle Anerkennung gefunden hat.

Nun zur Ausstellung selbst. Prächtige, helle, ausgedehnte Ausstellungsräume, tadellose Einrichtungen für die Anordnung der Einsendungen, für die Fertigstellung der Gesamtausstellung zur festgesetzten Stunde, und dann — was ganz besonders hervorzuheben ist — die mustergültige Führung der Preisrichtergruppen durch Mitglieder der Société royale. Da brauchten die Preisrichter, wie es so oft bei unseren Ausstellungen vorkommt, die einzelnen Wettbewerbe nicht zu suchen, sie wurden vor die betreffenden Gruppen hingeführt und in kurzer vortrefflicher Weise über alles Wissenswerte aufgeklärt. An einem Beispiel möchte ich die vorzüglichen Einrichtungen erklären. Um $9^1/_2$ Uhr begann das Preisrichten, um $12^1/_2$ Uhr war dasselbe beendet, um 3 Uhr nachmittags erschien der 100 Seiten starke Ausstellungskatalog mit genauer Angabe aller ausgestellten Erzeugnisse aller preisgekrönten Aussteller und mit den ihnen zuerkannten Preisen. (Auf die offizielle Mannheimer Prämiierungsliste der großen internationalen Obstausstellung im Oktober 1907 wartet man heute noch.) Wenn man in Erwägung zieht, daß es die 170. Ausstellung der Société royale und die 17. internationale Ausstellung war, die diese Gesellschaft veranstaltete, so ist die Erklärung für ihre vorzüglichen Einrichtungen gegeben.

Ein prächtiges Bild bot die Obstausstellung in ihrer Anordnung. Zwei gegen 60 m lange und 15 m breite Säle waren in der Mitte durch einen hohen Kuppelbau geschmückt, in dem aus leichten Eisenstäben ein 6 m hoher Blumen- und Früchtepavillon aufgerichtet war, in dessen mittlerem Aufbau als Krönung die Büste von M. Fr. Burvenich senior aufgestellt war. Dieser sehr reichlich mit Ranken von Orchideen und Früchten geschmückte, überwältigend und doch sehr gefällig wirkende Pavillon war eine Huldigung der ehemaligen Schüler Burvenichs, dessen Name als Pomologe, Baumschulbesitzer und als beliebter und erfolgreicher Lehrer einen gleich guten Ruf besitzt. Große breite Tafeln schlossen sich an beiden Seiten diesem Pavillon an, auf denen über 5000 Teller mit je 4 Früchten standen — wie dies auf der Abbildung ersichtlich ist. Das war die internationale Obstausstellung. Ein größerer Unterschied als zwischen der Genter und unseren internationalen Obstausstellungen in Düsseldorf und in Mannheim wird wohl selten wieder zu finden sein. Ein Aussteller hatte 275 Teller mit 275 verschiedenen Apfel- und Birnsorten gebracht. Ein anderer wieder 192 Birnsorten usw. Je größer das Sortiment, desto größer die Ehre. Ganz wie es bei uns vor 25 Jahren war. Man konnte Sorten finden, deren Namen man schon längst vergessen hatte. Klänge aus der Jugendzeit. Der Name „International" traf bei dieser Ausstellung mehr auf die Preisrichter, als auf die ausgestellten Erzeugnisse zu. Außer einigen sehr guten französischen Einsendungen, auf die ich noch zurückkomme, war nur noch eine Einsendung und zwar von englischem Obste, die aber nur Anspruch auf gewöhnliche Marktware machen konnte, vom Auslande vorhanden. Deutschland war sehr zahlreich, aber nur durch Preisrichter vertreten. Alles andere war belgisches Obst und vorwiegend Birnen. Belgien ist ja bekanntlich das Land der Birnen und wenn man nach dieser Ausstellung urteilt, das Land des Liebhaberobstbaues. Nachdem ich diese Ausstellung gesehen habe, muß ich offen zugeben, daß der Liebhaberobstbau doch noch seine Berechtigung und seine Bedeutung hat. So wenig man einem Orchideenliebhaber zumuten kann, nur 6 der besten Orchideesorten in möglichst großer Anzahl zu kultivieren, so wenig kann man von dem Obstliebhaber verlangen, nur 6 der besten Birnsorten in möglichst großen Massen anzupflanzen. Denn der Liebhaber wird immer wieder wünschen, seine Sortimente möglichst zu vergrößern, jede neue Sorte (nicht zum Schaden des Baumschulbesitzers) anzupflanzen. Er wird begierig sein, die ersten Früchte der neuen Sorte zu ernten. Auch darin liegt eine große Anziehungskraft zum Obstbau für den Liebhaber.

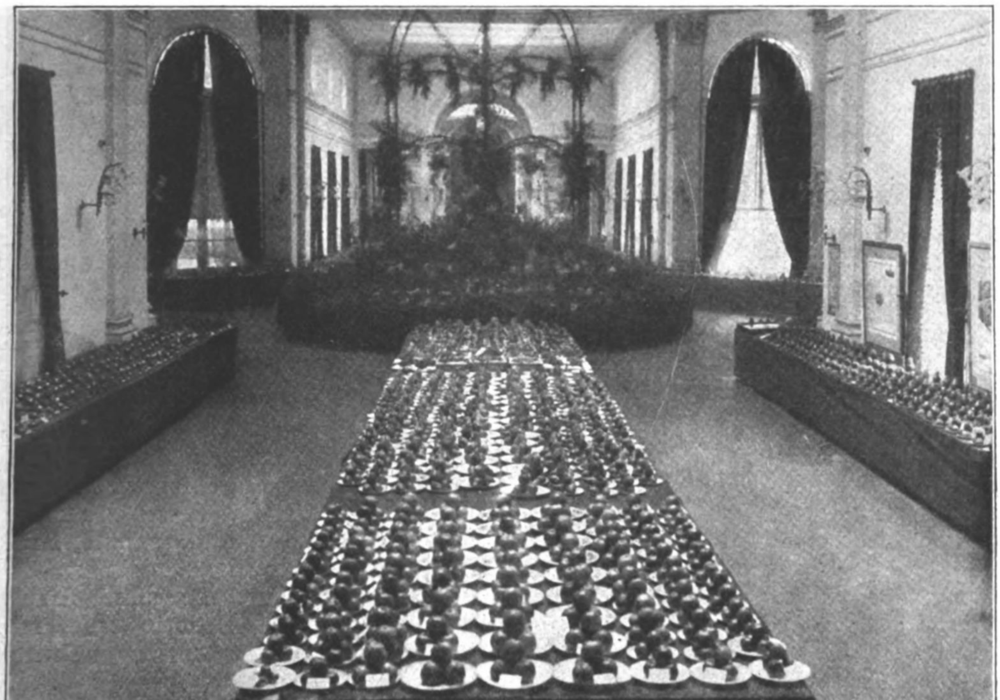
Wir haben hier in Deutschland seit ungefähr 15 Jahren angefangen, die Stelle des Liebhaberobstbaues mit der des Erwerbsobstbaues zu vertauschen. Aus diesem Grunde müssen unsere Obst-

Digitized by Google

ausstellungen ein ganz anderes Bild bieten, als in einem Lande, wo der Liebhaberobstbau an der Spitze stehen geblieben ist. In Belgien die umfangreichsten Sortimente, bei uns nur wenige reichtragende Sorten. So kommt es, daß zu mir ein Preisrichter in Gent sagte: „Die deutschen Obstausstellungen werden mit der Zeit langweilig, man findet bei jedem Aussteller nur wenige und immer wieder die gleichen Sorten". So unrecht hatte der Betreffende nicht. Im stillen habe ich mich aber doch gefreut, daß es auf unseren deutschen Ausstellungen so langweilig zu werden beginnt. Denn aus dem Erwerbsobstbau müssen unbedingt die großen Sortimente verschwinden.

Das ausgestellte Obst hatte durchweg eine sehr schöne Färbung, was auch z. T. dem späten Zeitpunkt der Ausstellung zuzuschreiben ist. Die Sortenbezeichnung hat aber sehr viel zu wünschen übrig gelassen. So fand ich den Schönen von Boskoop unter 12 verschiedenen falschen Bezeichnungen. Leider war auch eine Menge stippiger und vom Fusikladium befallener Früchte bei den Sortimenten und bei anderen Aufgaben anzutreffen. Solche Vorführungen würden bei großen deutschen Ausstellungen niemals erste Preise davongetragen haben, aber die belgischen Preisrichter legten darauf wenig oder gar keinen Wert, trotzdem von jeder Sorte nur 4 Früchte verlangt wurden. Es ist doch ein sehr bedenkliches Zeichen, wenn der Aussteller nicht einmal imstande ist, auch nur vier fehlerfreie Früchte einer Sorte vorzuführen.

Bei sehr vielen Ausstellern war die große walzenförmige Sorte Calville de Jerusalem zu finden. Das belgische Klima und der Boden scheint dieser Sorte ganz besonders zuzusagen.



Die Internationale Obst- und Gemüseausstellung der Société Royale in Gent.
Die Obstausstellung.

Der Glanzpunkt der Obstausstellung waren die französischen Einsendungen von Birnen der Winter-Dechantsbirne. Es waren Früchte darunter, die ein Stück 890 g wogen. Man steht vor einem Rätsel, wie es möglich ist, solche Früchte heranzuziehen. Ein Zweig mit 3 Birnen wog zusammen 1 kg 685 g. Auch die ausgestellten Pfirsiche aus Montreuil in den Sorten Imperiale, Saway, Baltet, welche in Kühlhäusern aufbewahrt gewesen waren, konnten ihrem Aussehen

nach von frischgepflückter Ware nicht unterschieden werden.

Für eine Preisaufgabe von Früchten, die in Papierbeuteln gezogen werden mußten, waren die Sorten, und zwar die folgenden vorgeschrieben: Durondeau, (B. von Tongre), Vereinsdechantsbirne; Clairgeau, Diel, Herzogin von Angoulême und Williams Duchesse syn. Pitmaston Tafeltrauben waren im Verhältnis zu den dortigen ausgedehnten Kulturen nur wenig ausgestellt, jedoch die ausgestellten Exemplare waren von unübertroffener Vollkommenheit.

Die Gemüseausstellung war reich beschickt, z. T. auch aus Frankreich. Ganz besonders hat mir die Art der Aufstellung gefallen. Die meisten Gemüse waren in Töpfe oder in kleine Weidenkörbe gepflanzt, sie kamen dadurch ausgezeichnet zur Geltung. Auch waren reichhaltige Sortimente bevorzugt. Vom größten Kohlkopf bis zum kleinsten Radieschen waren Gemüse jeder Art bei jedem Aussteller zu finden. Ganz besonders interessant war der ausgestellte grüne Spargel, welcher von einem Spezialzüchter C. Compoint in Saint-Onen (Seine) eingesandt war. Diese Firma treibt diese grünen Spargelspitzen das ganze Jahr hindurch, es werden dazu kräftige 2 bis 4jährige Spargelpflanzen verwendet. Die Preise für derartig getriebenen Spargel sind verhältnismäßig hohe, so daß sich diese Kultur, falls genügend Abnehmer vorhanden sind, auch in Deutschland rentieren würde.

Alles in allem kann die internationale Obst- und Gemüseausstellung in Gent als eine große und sehr interessante Liebhaberausstellung bezeichnet werden.

Frische australische und überwinterte deutsche Aepfel.

Von Obstbaulehrer **H. Wiesner-Bad-Nauheim.**

Angeregt durch die ausführlichen Angebote einer Hamburger Südfrucht-Firma Mitte Mai d. J. über neue australische Äpfel der Ernte 1909, versuchte ich von denselben die 10—12 Hauptsorten der Preisliste in je 2 bis 3 Früchten zum Studium zu bekommen. Leider erhielt ich nur 6 Sorten mit Namen, das Kilo mit 1,40 Mk. berechnet.

Die Äpfel waren sehr schön. Sie gehörten den sogenannten roten und halbgelben Qualitäten an. Ein unbekannter feiner süßer Duft entströmte diesen zartschaligen Fremdlingen; ein süßlicher Geruch, der sich nicht verlor.

Nach etlichen Tagen wurde mit einigen bekannten Obstzüchtern versucht, wie sie schmecken; und bei dieser Gelegenheit einige heimische, eßbar gebliebene Sorten als Gegenprobe zur Verfügung gestellt.

Mit dem in Form und Farbe schönsten Australier, dem Jonathan, begann die Probe. Der Apfel gleicht unserer Baumanns-Renette. Umfang 24 cm. Das Fruchtfleisch ist viel zu süßlich. Süßapfelgeschmack, dem das Aroma fehlt. Wenn uns die Früchte auch noch so lachend rotgelb entgegenleuchten, und deshalb mit Vorliebe recht sichtbar aufgestellt und gerne gekauft werden; an diesen Geschmack müssen wir uns erst gewöhnen.

Garibaldi ist ein vom Kelch aus stark gerippter, großer gelber Apfel, von zirka 28 cm Umfang, ähnlich Gloria mundi mit feinem süßlichem Geruch und angenehm säuerlichem Geschmack, lockeres Fleisch wie unsere Pfundäpfel.

Cleopatra, Frucht wie gelber Richard, 8—9 cm hoch, 23 cm Umfang. Erscheint uns als der beste, den deutschen Äpfeln ähnlichste in Saft, Gewürz und Geschmack. Einige Tage länger aufbewahrte Frucht ist trocken und mehlig.

Dunns Seedling, hellgelbe Frucht, ähnlich Goldgelbe Renette mit feiner Schale, süßlichem Geruch, angenehm süß säuerlich schmeckend.

Munroes Favorite, zartrötlich, unserem oberhessischen Herrenapfel gleichend, Höhe 7 cm, Umfang 25 cm. Die als „halbrot" bezeichneten Früchte sind zu sauer, die bald nachreifenden werden nicht besser, und gleich mehlig.

Adams Parmäne. Obgleich die Probefrüchte ganz frisch aussehen, munden sie so schlecht wie eine überreife Goldparmäne. Eine 4 Tage länger aufbewahrte Frucht war ungenießbar.

Kanada-Renette, das Stück zu 30 Pfg. hier gekauft, ist so zartschalig, wie im Papierbeutel gezogen. Sie hat feinen, aber wie fast alle diese Importen, einen zu süßlichen Geschmack. Das kräftige Fleisch und Gewürz unserer Kanada-Renette fehlt ihnen ganz. Nach kurzer Lagerung werden die schönen halbgelben Früchte mehlig.

Digitized by Google

Jedenfalls sind die australischen Apfelsorten nicht lange haltbar, wohl auch die grünen und halbgelben nicht 4—8 Wochen lang, wie die Preisliste meldet, sie müssen größtenteils, sobald sie aus der Verpackung heraus an die Luft kommen, schnell verbraucht werden.

Die Nachprobe der dargebrachten Wetterauer Winteräpfel war bald geschehen. Dieselben waren ohne besondere Vorbereitung in guten Kellern und Obstgestellen bis Ausgang Mai verwahrt worden.

Schöner von Boskoop ist stark gewelkt und nur noch wenig schmackhaft. Grüner Fürstenapfel erwiess sich als zäh und sauer. Roter Eiserapfel unschön blaurot, sauer, fast bitter, ohne Saft. Birkenapfel war wohl noch fest und frisch, jedoch saftlos, Königl. Kurzstiel ganz verhutzelt, der „Sauerapfel" noch fest und frisch, aber zu sauer.

Frisch und gewürzt ist die kleine Gäsdonker Renette. Am allerbesten hat sich Champagner-Renette gehalten. Sie ist festfleischig, frisch und saftig geblieben. Diese Apfelsorte ist nach meiner Erfahrung eine von den wenigen, bei welcher sich ein Aufbewahren in großen Mengen bis ins späte Frühjahr lohnen dürfte.

Hierbei sei an einen genau kontrollierten Versuch über die beste Überwinterungsmethode von Äpfeln erinnert, der von seiten des Hessischen Landwirtschaftsrates auf Antrag der Großh. Obstbauschule in Friedberg mit frischem hessischem Obste der Ernte 1898, gelegentlich der Ausstellung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft, 8. bis 13. Juni 1899 zu Frankfurt a. M., durchgeführt worden ist. Aus jeder der 3 Provinzen des Großherzogtums Hessen wurden im Herbste 1898 je 160 Pfd., hauptsächlich von nachbenannten Sorten, und in 4 gleichen Teilen, bis zum Ausstellungstermine aufbewahrt. Das Obst aus der Provinz Oberhessen blieb in der Großh. Obstbauschule in Friedberg gelagert und die auf die nachbeschriebene Weise aufbewahrten Früchte unmittelbar vor der Ausstellungseröffnung ausgepackt und nach der Auslese der verdorbenen, nicht mehr für den Handel tauglichen, nach Aufbewahrungsmethode und Sorten getrennt ausgestellt. Die Aufbewahrungsmethode, die Sorte und das Gewichtsverhältnis der ausgestellten zu den verdorbenen Früchten als Resultat des Versuches aus nachfolgender Tabelle ersichtlich:

	Nicht eingewickelt	In Seidenpapier eingewickelt		
	In Kisten in Torfmull verpackt, die Kisten im Keller aufbewahrt	Auf Horden im Keller aufbewahrt	In Kisten in Torfmull verpackt, die Kisten im Keller aufbewahrt	In Kisten in Torfmull verpackt, die Kisten im Boden eingegraben
Kanada-Renette	41%	52%	63%	85%
Champagner-Renette . . .	85%	71%	85%	90%
Roter Eiserapfel .	68%	69%	71%	81%
Boikenapfel . .	65%	58%	68%	72%
Großer Kasseler-Renette . . .	50%	50%	55%	64%
Königl. Kurzstiel	nicht ausgeführt		30%	43%

Mir wurde damals vom Oberh. Obstbauverein die Auswahl und Aufbewahrungsarbeit übertragen. Die Verpackung geschah in gleichmäßig hergestellten, für 3 Lagen Früchte berechneten Kisten mit ganz trockenem Torfmull. Das Eingraben derselben in den freien Erdboden zirka $^3/_4$ Meter tief, den ganzen Boden als Haufen darüber geworfen. Anfang November auf meine Veranlassung, nach einer früher gut gelungenen Überwinterung großer Mengen Rheinischer Bohnäpfel in Erdnüten, wie Kartoffeln. Die verpackten Canada-Renetten mußten besser ausfallen, sie waren nicht sorgfältig genug geerntet, aber nicht besser zu haben, die besten vergrub ich in die Erde. Von der stark pilzfleckigen Kasseler Renette ist dasselbe zu bemerken. Die schön entwickelten Königl. Kurzstiel verschrumpelten über und unter der Erde verwahrt gleichartig, sie blieben die schlechtesten der ganzen Serie.

Prächtig frisch erhalten hatte sich in allererster Linie Champagner-Renette und Roter Eiserapfel. Kanada-Renette und selbst Kasseler Renette schmeckten trocken. Von Torfmullgeschmack nichts bemerkbar. Eins aber hatten alle Sorten gemeinsam: Sie wurden nach 2 Tagen, ohne volles Licht in dem Ausstellungszelt, unansehnlich und nußfarben, jedes Fleckchen fing an zu faulen, und somit ein schneller Verbrauch notwendig. In späteren Jahren konnte ich verschiedent-

Digitized by Google

lich die gleichen Beobachtungen machen. Das Eingraben in den Garten, in nicht großen Kisten, gefiel mir immer am besten. Champagner-Renette, Schöner von Boskoop und Roter Eiserapfel lohnen die kleine Arbeit.

Den praktischen Wert der Aufbewahrung von Winterobst in Kühlräumen kenne ich zu wenig, doch sollen die daraus entnommenen Früchte ebenfalls nur kurze Zeit frisch und haltbar sein und bald an Ansehen und Geschmack verlieren. Gelobt wird das Lagern des Sommerobstes und schöner Herbstbirnen in Kühlräumen und von bestunterrichteter Seite versichert, daß die zahlreichen schönen Herbstbirnensorten ohne an ihrem Geschmack Einbuße zu erleiden, sich bis zum Januar halten und aus den Kühlräumen gebracht, längere Zeit nichts von ihrem Wohlgeschmack einbüßen.

Ich halte zunächst nicht viel von den meist doch kostspieligen Methoden zur Haltbarmachung unserer Winteräpfel bis ins späte Frühjahr. Es eignen sich nur wenige gute Sorten dazu, und wenn nicht ganz tadellose Früchte ausgewählt werden, gibts große Verluste. Unsere haltbaren Wirtschaftsäpfel erweisen sich Ende Mai genossen, mit wenig Ausnahmen zum Rohgenuß als zu sauer. Es müßte einmal Gelegenheit gesucht werden Ende Mai best konservierte deutsche Äpfel mit frischen Australiern in größeren Proben vergleichend zu kosten. Ich nehme an, Garibaldi und Cleopatra finden mehr Zuspruch als Kasseler- und Canada-Renette.

Vorläufig halte ich es für geratener, unsere Obstzüchter verkaufen ihre schön sortierten Äpfel bis Weihnachten oder Ende Januar. Wenn heute auf unsern neuzeitlichen Groß- und Kleinstadtobstmärkten, wie die Marktberichte melden, für Goldparmänen bis 25 Mk., Canada-Renette 35 Mk., Baumanns-Renette 25 Mk., Schöner von Boskoop 30—35 Mk., Ananas-Renette 40 Mk. für 50 Kilo bezahlt worden sind, braucht man sich wohl nur in Ausnahmefällen viel Mühe mit Überwinterung zu machen; denn es ist fraglich, ob im Mai, Juni für $^1/_2$ Kilo 60 bis 80 Pf. bezahlt wird, wie für die Australier frischer Ernte.

Wenn allerdings, wie E. H. Meyer, Braunschweig in No. 29, 1909 des „Handelsgärtner" berichtet, Canada-Rtte., W. W. Kalvill, Baumann-Rtte., Ananas-Rtte., Goldrtte v. Blenheim, Roter Eiser A. und A. Forellenbirne, Le Lectier, Pastorenbirne, Winter-Dedbautsbirne sich bis zum 25. Juni so frisch im Kühlraum erhalten haben, wie eben vom Baum genommen, vorzüglichen Geschmack behielten, auch 14 Tage nach dem Herausnehmen aus dem Kühlraume noch ganz frisch und ansehnlich waren, dann wäre das ein großer Erfolg, so daß man dieser Aufbewahrung alles Interesse zuwenden sollte, um so mehr, als eine Kühlzelle für 20 Zentner Obst pro Monat für 15 Mark zu mieten ist.

Anregung für die Tätigkeit des Bundes deutscher Baumschulbesitzer.

Von **Fr. Garbers,** Garteningenieur
Schönebeck-Bremen.

Der junge Verein hat in verschiedenen Gebieten bereits den Hebel angesetzt zum Wohle des ganzen Berufes, wie einheitliche Nummernbezeichnung der Obstbäume, Festsetzung von Normalpreisen usw. Es sei hier auf eine Sache hingewiesen, die ganz entschieden auch der Prüfung bedarf, nämlich die Aufstellung der Kataloge. Wenn die Versandzeit naht, dann erscheinen auch die Kataloge in schwerer Menge, der eine noch umfangreicher als der andere. Hat nun jemand Bedarf an irgend einem Artikel, so wäre es doch naturgemäß, daß die Sachen da zu haben sind, wo sie im Katalog geführt werden. Das ist aber ein sehr großer Irrtum, denn auf Anfrage sofort nach Empfang des einen Kataloges kommt postwendend die Antwort: die Pflanzen sind nicht abgebbar. Eine solche Offerte ist doch ganz sinnlos und bringt namentlich den mit Privaten und Landschaftsgärtnerei viel arbeitenden Geschäften sehr leicht Unannehmlichkeiten; der weit größere Teil der Mitglieder des B. D. B. hat doch wohl sein Geschäft nicht nur als reines Engrosgeschäft unter Handelsgärtnern, sondern betreibt Landschaftsgärtnerei auch mit. Solche Kataloge sind dem Publikum auch meist zugängig und werden ihm direkt zugesandt, was dann wohl kein Nachteil ist, wenn die Preise dementsprechend gestellt sind. Der Private wundert sich aber mit Recht darüber, wenn der ihn bedienende Landschafts-

Digitized by Google

gärtner eine gewünschte Pflanzenart nicht beschaffen kann, denn sie steht doch in den Katalogen einer ganzen Reihe von Firmen angeboten, also sind die Pflanzen doch zu haben. Wer sich nun die Mühe macht und fragt bei den anbietenden Firmen an, erhält die prompte Antwort: Pflanzen nicht lieferbar.

Es wurde im letzten Sommer versucht, einen Katalog für eine größere Zahl kleinerer Firmen billig herzustellen, in dem nur die Firmenaufdrucke auf dem Umschlag den Unterschied abgeben sollten. An und für sich ist dieses ja ein sehr anerkennenswertes Bestreben; der Katalog umfaßte aber hauptsächlich ein Angebot in Obstgehölzen ev. mit verlangten Abbildungen, es waren aber Sortimente angeführt, die in meiner Gegend z. B. gar nicht verlangt werden. Wer nun aber der Mode folgt und sich einen Katalog verschafft, in dem er von diesem vorteilhaften Angebot Gebrauch macht, bietet unter Umständen Pflanzen an, die gar nicht bei ihm verlangt werden, die er daher nicht führt und vielleicht überhaupt gar nicht liefern kann.

Daher halte ich eine gründliche Bearbeitung der Katalogsangelegenheit für dringend erforderlich. So sehr es auch anzuerkennen ist, daß manche Firmen sorgfältig bearbeitete dendrologische Werke mit nicht geringem Kostenaufwand versenden, so fällt der geschäftliche Hintergrund dieser großen Mühe in nichts zusammen, sobald der Katalog mit der Leistungsfähigkeit nicht gleichen Schritt hält. Es wäre dann ratsam, daß die nicht lieferbaren Pflanzen ohne Preise auszuwerfen aufgeführt werden, wenn der Satz des Druckers etwa für spätere Auflagen stehen bleiben soll.

Auch eine Kalamität ist ganz entschieden die fortwährende Änderung der Pflanzennamen, die ja oft wohl berechtigt sein mögen vom Standpunkt des Botanikers und wissenschaftlichen Dendrologen, in der Praxis entstehen doch dadurch manche Schwierigkeiten. Die Nadelhölzer haben ja nun glücklich ihren beglaubigten Taufschein bekommen, hoffentlich finden die Laubhölzer auch bald ihre allgemein anerkannten Namen und b e h a l t e n sie dann auch.

Berufs- und Standesfragen.

Von einem Obstbauwanderlehrer.

Zu Anfang eines neuen Jahres wirft man mit Vorliebe einen Rückblick auf das Vergangene und stellt gern Vergleiche an zwischen dem, was angestrebt wurde und dem, was in Wirklichkeit erreicht worden ist, um mit frischem Mut und neuen Hoffnungen das neue Jahr zu beginnen.

Beziehen wir das auf unseren Obstbau, so muß rückhaltslos zugestanden werden, daß auf allen Gebieten Fortschritte zu verzeichnen sind, was nicht zum geringsten Teil der Tätigkeit des Deutschen Pomologenvereins zu verdanken ist. Die Praxis hält da einen gleichmäßigen Schritt mit, wo ehedem nur die Theorie allein herrschte und sichert demjenigen einen Gewinn, der es verstand, sich den neuzeitlichen Verhältnissen anzupassen. Viel ist erreicht worden, aber es bleibt auch noch genug zu tun übrig, um althergebrachte Sitten und Gebräuche auszumerzen, um manchen Widerstand zu brechen. Die Hauptbedingung hierzu ist aber erfüllt, indem sich Mitarbeiter in den Dienst der Sache gestellt haben, die aus Überzeugung und mit dem richtigen Verständnis die Förderung des Gesamtobstbaues zu ihrer Lebensaufgabe machten. Mit vollem Recht dürfen sich wohl hierzu auch die „Obstbaubeamten" zählen. Denn wenn Regierungen und sonstige Behörden Mittel zur Förderung des Obstbaues tatsächlich bewilligten und wenn in einem Lande, oder in einem engeren Bezirke die erforderlichen Maßnahmen in die Kreise der obstbautreibenden Bevölkerung hinausgetragen werden sollen, so hängt das Gelingen des ganzen Unternehmens zum großen, wenn nicht zum größten Teil von dem betreffenden Obstbaubeamten, als ausführendes Organ, ab. Nicht allein sein Wissen und Können, auch nicht immer die ihm erteilten Aufträge und Anweisungen sichern den Erfolg. Von seinen persönlichen Eigenschaften und seinem eignen Verständnis für seine Aufgaben wird das abhängen. Daraus geht denn auch hervor, daß der Obstbaubeamte in der ganzen Entwicklung unseres Obstbaues eine nicht unwesentliche Rolle spielt. Für die Allgemeinheit etwas zu schaffen und hier Erfolge zu erringen, oftmals erst durch äußerst mühsame Arbeit, gewährt eine hohe Befriedigung, und von diesem Standpunkte aus betrachtet, muß die Stellung eines Obstbaubeamten als eine „ideale" bezeichnet werden.

Wohl dem, der noch Ideale besitzt, aber in Anbetracht unseres sehr realistisch veranlagten Zeitalters ist es wohl eine billige Forderung, die Stellung des Obstbaubeamten auch von einem anderen Standpunkte aus zu betrachten und seine wirtschaftliche Lage in Betracht zu ziehen. Somit wären wir beim Kern der Sache angelangt. Nicht seine „hohen Verdienste" sollen aufs Schild gehoben werden, dazu bietet ein Nekrolog noch Gelegenheit genug, im übrigen hat jeder nur seine Pflicht getan; aber es dürfte sich verlohnen, auf ein anderes einzugehen, das den Obstbaubeamten als solchen betrifft.

Obstbaubeamter, Obstbaulehrer, Obstbauwanderlehrer, Obstbautechniker, Wanderlehrgärtner, Landesbaumlehrer, Pomologe, das

Digitized by Google

sind so ungefähr die Titel, welche dem Betreffenden zugelegt werden; dazu kommen noch Kreisobstbaulehrer oder -Gärtner, Bezirksobergärtner usw.

Obstbaulehrer oder Wanderlehrer für Obstbau sind jedenfalls die deutlichsten Bezeichnungen; jedermann kann daraus ersehen, worin das Amt des Betreffenden besteht. Was aber sagt der Titel Obstbaubeamter? Sicherlich stellt man sich darunter den Angestellten einer Behörde vor, der die Pflichten eines Beamten, zweifellos aber auch die Rechte und Begünstigungen eines solchen hat. Und das ist dann doch nicht immer der Fall und häufig genug versieht derselbe seinen Dienst, ohne irgend welche Ansprüche erheben zu können, die einem jeden wirklichen Beamten, selbst dem kleinsten, als selbstverständlich zugebilligt werden. Darin liegt also eine Unklarheit, die durchaus überflüssig ist. Nicht selten wird der Dienst für den Obstbau nur nebenamtlich versehen und wenn eine Landwirtschaftskammer von ihrem Obstbaubeamten spricht, so ist das doch entschieden nicht richtig, sofern sie nicht völlig über die betreffende Person verfügen kann und für Besoldung, Alterszulagen oder Versorgung u. dergl. aufkommt.

In vielen Fällen wird sich das ganze Anstellungsverhältnis nach den zu Gebote stehenden Mitteln richten; es kommt im Grunde genommen auch gar nicht darauf an, welchen Titel die betreffende Person führt. Die Hauptsache bleibt stets die Leistung. Immerhin wäre eine bestimmte Bezeichnung, der obstbautreibenden Bevölkerung gegenüber, recht am Platze. Außerdem wäre es in Rücksicht auf andere Berufsstände richtig, wenn eine Übereinstimmung erreicht werden könnte in der Voraussetzung, daß den wirtschaftlichen Interessen dieses Standes mehr Beachtung geschenkt und zu diesem Zwecke ein engerer Zusammenschluß, der, sagen wir Obstbaubeamten, angestrebt werden soll.

Liegt hierzu eine Notwendigkeit vor? Die Frage ist entschieden in bejahendem Sinne zu beantworten, nicht etwa deshalb, weil es andere Berufsstände auch so getan haben, oder weil die Gehaltsaufbesserung als verlockendes Mittel dazu anregt. Es handelt sich jedoch um einen bestimmten Beruf und jeder Berufsstand ist unter heutigen Verhältnissen veranlaßt, um nicht zu sagen, gezwungen, seine Interessen wahrzunehmen, zunächst innerhalb des Berufskreises selbst. Das wird um so notwendiger sein, je mehr der Erwerbsobstbau an Ausdehnung gewinnt und je größer die Anzahl derjenigen wird, die dazu berufen sind, ihre Kraft in den Dienst des Obstbaues zu stellen.

Die Erfahrung hat gelehrt, daß der Erfolg aller Bemühungen, unseren deutschen Obstbau zu fördern, von den einheitlichen Maßnahmen in mancherlei Beziehungen abhängt und da oben nachgewiesen wurde, daß zur Verbreitung dieser Maßnahmen der Obstbaubeamte in erster Linie berufen ist, so ist es wohl leicht verständlich, daß durch eine engere Fühlung derselben unter sich und eine Übereinstimmung in wirtschaftlichen, den Obstbau selbst betreffenden Fragen, vieles leichter zu erreichen ist.

Die vom Deutschen Pomologen-Verein veranstalteten Lehrkurse haben in dieser Beziehung schon manches Gute geschaffen; aber in Rücksicht auf den ungleichen Besuch, bleiben immer noch recht fühlbare Lücken. Der Zusammenschluß muß deshalb vollkommen und derartig beschaffen sein, daß die Berufsinteressen auch tatsächlich zum Gegenstand der Erörterungen erhoben werden können. Das ist aber nur möglich, wenn eine Zeitschrift, ein Organ zur Verfügung steht. Eine Gelegenheit dazu bietet vielleicht die Deutsche Obstbauzeitung, vorausgesetzt, daß der Vorstand, bezw. die Mitglieder damit einverstanden sind und zwar in der Weise, daß in jedem Monat (oder auch öfter) eine B e i l a g e erscheint, die lediglich von den Berufsinteressen der Obstbaubeamten handelt und alle diejenigen Fragen behandelt, die auf Ausbildung, Maßnahmen zur Fortbildung, offene Stellen, Versammlungen, Literatur usw. Bezug haben, oder auch solche Dinge bringt, die für die größere Menge der Leser der Deutschen Obstbauzeitung kein Interesse haben können, notgedrungen hier aber gebracht werden müssen, oder aus besonderen Gründen auch einfach wegfallen.

Der Etat für die D. Obstbauzeitung braucht deshalb nicht höher belastet zu werden, wenn erforderlich, könnte die Schriftleitung dieser Beilage auch von anderer Seite ausgeführt werden.

Ohne Zweifel erhält die D. Obstbauzeitung dadurch eine Bereicherung, die von den Obstbaubeamten, die hierin auch andere Dinge als Kulturanweisungen, Spritzmittel und sonstige Dinge suchen, gern begrüßt werden wird und mit diesem „Organ für Obstbaubeamte“ (der Name kann ja auch anders lauten) wäre ein Anfang zu einem Zusammenschluß gefunden. Was sich weiter daraus entwickelt, muß und wird die Zeit lehren. Die Anregung ist gegeben und Meinungsäußerungen der Beteiligten sehr erwünscht.

Drahtgeflecht-Zäune.

Der Artikel des Herrn Wimmer in No. 35 des Jahrganges 1909 hat mich sehr interessiert und möchte auch ich zum Kapitel Drahtgeflecht-Zäune einen kleinen Beitrag liefern. Auch ich habe mit meinem Drahtzaun sehr schlechte Erfahrungen gemacht. In den Jahren 1899, 1902 und 1906 stellte ich etwa 1300 m Zaun in verschiedenen Drahtstärken und Geflechten auf. Heute ist von Zink kaum noch die Spur zu erkennen. Es ist ein Skandal, daß solches Drahtgeflecht, wie ich es erhalten habe, als „verzinktes“ in den Handel gebracht wird und wenn nach Herrn Wimmers Mitteilung den Drahtwerken die Schuld zugeschrieben werden muß, ist ein Appell an die Öffentlichkeit von weiteren Lesern, die ebensolch schlechte Erfahrungen gemacht haben, nur zu empfehlen und zu unterstützen. Nennt die Werke! Reellität

Digitized by Google

sollte das erste Geschäftsprinzip eines jeden gewerblichen Unternehmens sein und Firmen, einerlei in welcher Branche, die in Fabrikation und Verkauf ihrer Erzeugnisse dieses Prinzip außer Acht lassen, verdienen eine öffentliche Festnagelung als unzuverlässige Firmen. Gern würde ich noch weitere Einzäunungen vornehmen, jedoch ist mir beim Anblick meines verrosteten „Zink"drahtes der Appetit vergangen. —

G. Wilh. Depken, M. d. B. d. B.
Oberneuland-Rockwinkel.

Der Geschäftsstelle des D. P.-V. in Eisenach ist durch den Verfasser des obengenannten Artikels in Heft 35 v. J., Herrn Wimmer, eine Firma genannt worden, die seit 16 Jahren tadellos verzinkte Drahtgeflechte geliefert hat. Wir teilen die Adresse Interessenten auf Wunsch mit.

Personalien.

Adolf Brodersen, Kgl. Gartenbaudirektor in Schöneberg bei Berlin, Mitinhaber der Firma Körner und Brodersen, wurde zum städtischen Gartendirektor von Berlin gewählt.

Dr. **Paul Graebner,** Kustos am Kgl. Botanischen Garten in Dahlem, Dozent an der dortigen Lehranstalt, erhielt den Titel Professor

C. R. Peicker, Obergärtner a. D. in Hertwigswalde, wurde der Titel Grossh. Sächs. Garteninspektor verliehen.

J. Kindshoven, Kgl. Landwirtschaftslehrer in Bamberg, wurde in Anerkennung seiner Verdienste um die Bamberger Gärtnerei durch den Verein „Unterer Gärtner-Verein, Bamberg" zu dessen Ehrenmitgliede ernannt.

Rundschau und Mitteilungen.

Versammlungen während der Landwirtschaftlichen Woche.

Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft. Die diesjährige **Versammlung der Obst- und Weinbauabteilung** findet am Mittwoch, den 23. Februar, nachmittags 4 Uhr im Vortragssaal des Klubs der Landwirte, Berlin SW., Dessauerstrasse 14, statt. Referate:

1. Beobachtungen über die Wurzelbildung bei Obstbäumen (Landesökonomierat R. Goethe Darmstadt),
2. Welche Rebsorten haben sich auf den verschiedenen Böden unter Berücksichtigung der verschiedenen klimatischen Verhältnisse am besten bewährt? (Landesökonomierat Dern-Neustadt a. d. Hardt).

Landwirtschaftskammer Berlin. Obstbau-Vortragskursus. Der diesjährige Vortragskursus der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg findet am **Montag, den 21. und Dienstag, den 22. Febr.** im Landeshause zu Berlin, Matthäikirchstraße 20/21, statt. Eröffnung am Montag, den 21. Februar, vormittags 10 Uhr. Jeder Teilnehmer erhält im August d. J. einen ausführlichen Druckbericht über die Verhandlungen kostenlos zugesandt. Teilnehmerkarten können gegen Einsendung von 5 Mark bei der Hauptkasse der Landwirtschafts-Kammer, Berlin NW. 40, Kronprinzen-Ufer 5-6, bestellt werden. Nach Einsendung des Betrages erfolgt die Zusendung der Teilnehmerkarte umgehend. Die Karten können auch am Eröffnungstage am Eingang des Saales in Empfang genommen werden.

Programm.

1. Tag. Vormittags.

Um 10 Uhr: Eröffnung.

Von 10¼ bis 11 Uhr: Ausnützung vorhandener Mauern und Häuserwände zur Erzeugung von Tafelobst und Tafeltrauben. Referent: Geschäftsführer Grobben, Berlin.

Von 11 bis 11¾ Uhr: Ursachen der Unfruchtbarkeit der Obstbäume und Mittel zur Beseitigung derselben. Referent: Obstbauinspektor Schindler, Halle a. Saale.

Von 12¼ bis 1 Uhr: Neuere Erfahrungen auf dem Gebiete der Obstbaumdüngung und Bodenbearbeitung. Referent: Kgl. Garteninspektor Huber, Oberzwehren.

Nachmittags.

Von 3 Uhr: Besprechung der Vorträge.

2. Tag. Vormittags.

Von 10¼ bis 11 Uhr: Ist die Aufbewahrung des Obstes zweckmäßig und in welcher Weise läßt sich dieselbe ermöglichen? Referent Obstbauinspektor Wagner, Bonn a. Rh.

Von 11 bis 11¾ Uhr: Wie haben sich die in den letzten Jahren in den Handel gebrachten Mittel zur Bekämpfung von Obstschädlingen usw. bewährt? Referent: Direktor Dickopp, Werder a. Havel.

Von 12¼ bis 1 Uhr: Über Spargelbau. Referent: Chefredakteur Böttner, Frankfurt a. Oder.

Nachmittags.

Von 3 Uhr: Besprechung der Vorträge.

Zusammenkunft ehemaliger Schüler der deutschen Gärtner-Lehranstalten. Der VI. Anstalter-Abend findet am Dienstag, den 22. Februar von 7 Uhr abends ab im Bierhaus „Spaten" Berlin, Friedrichstraße 172, II. Etage statt. Veranstalter sind: „Vereinigung Ehemaliger Geisenheimer" und „Verband Ehemaliger Proskauer". Den Vorsitz führt die Vereinigung Ehemaliger Geisenheimer. Die Veranstaltung soll nur eine zwanglose Zusammenkunft aller „Ehemaligen" der Gärtner-Lehranstalten Deutschlands sein.

Hauptversammlung des Volkswirtschaftlichen Vereins für Obst- und Gemüseverwertung i. D. Mittwoch den 23. Febr. 1910, abends 7 Uhr, im großen Saale, Club der Landwirte, Dessauerstraße 14.

Tagesordnung:

1. Neuwahl von ⅕ des Verwaltungsrates.

Digitized by Google

2. Vortrag von Herrn Professor Dr. Auhagen, Steglitz: Bedarf der deutsche Gartenbau eines stärkeren Zollschutzes? Bericht über die zu dieser Frage vom Verein veranstalteten Erhebungen und ihre bisherigen Ergebnisse.
3. Vortrag von Herrn D. Sandmann, Berlin, Mitglied der Berliner Handelskammer: „Wie muß für die Folge unsere Obstproduktion gefördert werden?"
4. Besprechung der Vorträge.
5. Bericht über die Vereinsarbeit und -Entwickelung im Geschäftsjahre 1910-11, erstattet vom Geschäftsführer.

Die Bruhn'sche Meisendose. Zu der in Nr. 34, 1909, der „Deutschen Obstbauzeitung" beschriebenen und abgebildeten Dr. Bruhn'schen Meisenfutterdose erlaube ich mir folgendes mitzuteilen. Ich bezog die Dose, welche dem hiesigen Tierschutzverein, zu dessen Vorstand ich gehöre, angeboten wurde, im Herbst des vorigen Jahres vom Verlag Parus, Hamburg und hing dieselbe im November an einer Birkenhecke in nächster Nähe einer Fichtenhecke in Manneshöhe auf. Nachdem ich die Dose mit gutem Hanf gefüllt und die nötigen Lockmittel, — eine angebrochene Walnuß und einen mit Talg und Hanf begossenen Fichtenzweig — unten an derselben angebracht hatte, überlies ich sie ihrem Schicksal, von Zeit zu Zeit nachsehend, wann wohl die ersten Vögel daran gehen würden. Doch fast acht Tage vergingen, ehe etwas zu merken war. Endlich wurde die Nuß ausgehöhlt und der Zweig abgefressen und nun war der Bann gebrochen. Von da an konnte ich täglich beobachten, daß der Apparat von Meisen beflogen wurde. Auch diesen Winter fanden sich nach dem ersten Schnee die Tierchen wieder fleißig ein. Ich halte die Dose für sehr praktisch, da es vor allen Dingen den Sperlingen und Amseln unmöglich ist, dieselbe zu besuchen und außerdem mit dem Futter gespart wird, und kann die Anschaffung derselben jedem, der ein Herz für unsere treuen Mitarbeiter und Interesse am Obstbau hat, nur warm empfehlen.*) Für die anderen Vögel habe ich eine Hiesemann'sche Vogelfutterkrippe an geschützter Stelle an meinem Hause angebracht, und hat sich dieselbe nach meinen bisherigen Wahrnehmungen gleichfalls gut bewährt.

H. Hoffmann. Obstanlagenbesitzer,
Reichenbach i. Schlesien.

Der neue Reichsetat bringt wiederum einen Posten von 30 000 Mk. für die **Bekämpfung von Pflanzenschädlingen.** Nachdem in den Jahren 1906 und 1907 der zur Verfügung gestellte Betrag von 20 000 Mk. ausschließlich für die Reblausbekämpfung bestimmt war, wurde die Verwendung des Fonds unter gleichzeitiger Erhöhung desselben auf 34 000 Mk. vom Jahre 1908 ab auch auf Forschungen über andere Pflanzenschädlinge ausgedehnt. Es handelte sich also dabei gewissermaßen nur um eine Verstärkung der ordentlichen Mittel der Biologischen Anstalt für Land- und Forstwirtschaft. In erster Linie werden die verfügbaren Gelder für Forschungen über Brandkrankheiten des Getreides und Rübenkrankheiten mittelst ausgedehnter Feldversuche benutzt. Neben diesen Maßnahmen von seiten des Reiches mehren sich auch von anderer Seite die Bestrebungen, den Krankheiten der Kulturpflanzen durch eine planmäßige Bekämpfung entgegenzutreten, indem man die Ergebnisse der wissenschaftlichen Forschung in engste Beziehung mit der praktischen Pflanzenkultur bringt. Für die östlichen Provinzen Preußens ist als Zentralstelle für die Bekämpfung der Pflanzenkrankheiten an dem Kaiser Wilhelm-Institut für Landwirtschaft zu Bromberg eine Abteilung für Pflanzenkrankheiten eingerichtet worden. Hier werden die in rein wissenschaftlicher Arbeit des Laboratoriums gewonnenen Ergebnisse auf Versuchsfeldern und in der landwirtschaftlichen Praxis auf ihren Wert geprüft. Um in der Erkennung und Bekämpfung der Krankheiten den Landwirten Rat zu erteilen, ist der Abteilung die den Landwirtschaftskammern in Danzig und Posen unterstellte Organisation zur Bekämpfung der Pflanzenkrankheiten angeschlossen worden, die namentlich einer engen Verbindung mit der Praxis dient.

Der Verband der **Handelsgärtner Deutschlands** hat im November v. J. an den Reichskanzler eine Eingabe gerichtet, daß bei dem Abschluß eines neuen **Handelsvertrages mit Schweden** die Interessen der deutschen Gärtnerei nach Möglichkeit gewahrt und die beabsichtigten erheblichen Zollerhöhungen auf gärtnerische Produkte nicht zugestanden werden. Wie verlautet, sollen Kartoffeln, bisher zollfrei, vom 15. Februar bis 31. Juli einen Eingangszoll von $2^1/_2$ Kronen für den Doppelzentner zahlen, der Zollsatz für Spargel, das Gewicht der Emballage mitgerechnet, soll von 20 auf 40 Kronen, der Zoll für Weintrauben und Erdbeeren von 10 auf 50 Kronen, der für Pflaumen und Zwetschen von 10 auf 25 Kronen für den Doppelzentner erhöht werden. Namentlich Spargel und Erdbeeren bilden einen nicht unerheblichen Ausfuhrartikel von Deutschland nach Schweden, dem Handel in diesen Produkten kann es unmöglich förderlich sein, wenn diese erheblichen Zollerhöhungen zur Geltung gelangen sollten.

Wie wir vernehmen, ist der gegenwärtige Handelsvertrag mit Schweden bis zum 1. Dezember 1911 verlängert worden.

*) Meine Beobachtungen über die Bruhnsche Meisendose geben mir zu einer ebenso warmen Empfehlung dieses Futterapparates Veranlassung. In dem Garten, in dem die Futterdose aufgehängt wurde, waren vorher Meisen nur vereinzelt zu sehen, aber schon zwei Tage nach dem Anbringen konnten gegen 30 Stück gezählt werden. **T.**

Preisverzeichnisse unserer Mitglieder.

Heinrich A. Hellemann, Hoflieferant, **Bremen.** Samenpreisliste 1910.

J. Lambert und Söhne, Hoflieferanten, Samenhandlung, Kunst- und Handelsgärtnerei, **Trier.**

Für die Schriftleitung verantwortlich: Tetzner-Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart

Digitized by Google

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins!

Februar-Versammlung 1910.

Unter Hinweis auf die in Heft 4 veröffentlichte Tagesordnung laden wir die Mitglieder des D. P.-V., Pomologen und Obstzüchter zu den Verhandlungen der Versammlung in Berlin,

am Mittwoch den 23. Februar,

vormittags 9 Uhr im Architektenhaus, Wilhelmstraße 92/93, Saal C, nochmals ein.

Der Vorstand des D. P.-V.
Lorgus, Freiherr v. Solemacher,
Rebholz-München.

Obstbau-Versammlungen während der Landwirtschaftlichen Woche.

1. **Montag den 21.** und **Dienstag den 22. Febr.:** Obstbau-Vortragskursus der Landwirtschaftskammer, im Landeshause, Matthäikirchstraße 20/21, vormittags 10 Uhr.
2. **Dienstag den 22. Febr.:** Versammlung der Dünger-(Kainit-)Abteilung der D.L.G., im Weinhaus Rheingold, Berlin W., Bellevuestraße 19/20, vormittags 9 Uhr.
3. **Mittwoch den 23. Febr.:** Versammlung des D. P.-V., im Architektenhaus, Wilhelmstraße 92/93, Saal C, vormittags 9 Uhr.
4. **Mittwoch den 23. Febr.:** Versammlung der Obst- und Weinbau-Abteilung der D. L. G., im Vortragssaal des Klubs der Landwirte, Berlin SW., Dessauerstr. 14, nachmittags 4 Uhr.
5. **Mittwoch den 23. Febr.:** Hauptversammlung des Volkswirtschaftl. Vereins für Obst- und Gemüseverwertung i. D., im großen Saale des Klubs der Landwirte, Dessauerstraße 14, abends 7 Uhr.
6. **Donnerstag den 24. Febr.:** Versammlung der Ackerbauabteilung der D. L. G., im Kaisersaal des Weinhauses Rheingold, Bellevuestraße 19/20, vormittags 9 Uhr.
7. **Freitag, den 25. Febr.:** Versammlung des Verbandes der Handelsgärtner Deutschlands, Hotel Imperial, Enckeplatz 4, vormittags 10 Uhr. Tagesordnung s. S. 68.

Neuere Untersuchungen über Jungfernfrüchtigkeit.*)

Von **Dr. Ewert-Proskau.**

Auch meine neueren Versuche über Jungfernfrüchtigkeit, die in den Jahren 1907 und 1908 ausgeführt sind, haben bewiesen, daß Jungfernfrüchtigkeit unter den Obstbäumen weit verbreitet ist. Das beste Fruchtungsvermögen haben bisher die Birnen gezeigt, von denen annähernd 70% aller von mir untersuchten Sorten jungfernfrüchtig waren. Viel seltener ist Jungfernfrüchtigkeit bei Äpfeln, bei denen bis jetzt nur 10% aller untersuchten Sorten als jungfernfrüchtig befunden wurden.

Untauglich war beim Kernobst durchweg der eigene Pollen, so daß bezüglich der Fruchtbarkeit der Sorte nur noch die Fragen in Betracht kommen, ob dieselbe jungfernfrüchtig ist oder der Fremdbestäubung bedarf. Allerdings ist der Ernährungszustand des Baumes nicht außer acht zu lassen. Sind zur Zeit der Blüte nicht genügend organische Baustoffe in Reserve vorhanden, so wirft der Baum die jungen Früchte auch trotz Fremdbestäubung ab, worauf neuerdings auch von Osterwalder hingewiesen ist. Ein günstiger Ernährungszustand ist aber nicht etwa allein durch Düngung zu erzielen, sondern es spielen dabei alle äußeren Wachstumsfaktoren und auch die Eigentümlichkeit der Sorte selbst eine Rolle mit.

Das Fruchtungsvermögen des Steinobstes ist praktisch nicht von Bedeutung. Bei Kirschen haben sich neuerdings in Holland einige Sorten als selbststeril erwiesen; bei solchen Sorten ist also der eigene Pollen untauglich und zum Fruchtansatz ist demnach Fremdbestäubung notwendig.

Trotz mehrjähriger Beobachtungen habe ich an sortenreinen Pflanzungen noch nie gänzliche Unfruchtbarkeit beobachten können. Eine Goldparmänenpflanzung im Kreise Leobschütz, die etwa 10 Kilometer lang ist, aber mehrere Dörfer passiert, brachte in den Jahren 1893 bis 1908 die folgenden Pachterträge: 3, 14, 0, 3, 2, 204, 388, 834, 441, 1634, 619, 862, 751, 3140 Mark. Eine im Wohlauer Kreise

*) Anmerkung des Verfassers. Eine ausführlichere Beschreibung meiner neueren Versuche über Jungfernfrüchtigkeit findet sich in den Landwirtschaftlichen Jahrbüchern 1909, (herausgegeben von Wirkl. Geh. Rat Dr. H. Thiel).

Digitized by Google

befindliche, größere Goldparmänenpflanzung von ziemlich isolierter Lage schien besonders nach den letztjährigen Beobachtungen im Verhältnis zur Blüte nur geringe Erträge zu liefern. Es ist nicht unmöglich, daß in diesem Falle Mangel an fremdem Pollen die Schuld trägt; denn die Früchte waren meistens sehr kernarm, nicht selten auch kernlos. Es fiel ferner an dieser Pflanzung auf, daß die kernarmen, d. h. 1—2kernigen Äpfel entweder klein und verkrüppelt oder auch sehr gut entwickelt waren und in letztem Falle eine besonders hohe Form besaßen.

Im übrigen waren meine Feststellungen bezüglich der Fruchtbarkeit sortenreiner Pflanzungen vielfach widersprechend; dieselben müssen mindestens ein Jahrzehnt fortgesetzt werden, ehe sie zu festen Ergebnissen führen können.

Die chemischen Untersuchungen der kernlosen Jungfernfrüchte haben nun ergeben, daß sie im allgemeinen zuckerreicher und etwas säureärmer sind wie die kernhaltigen Früchte, ebenso reifen erstere gewöhnlich etwas früher. Doch kommen Ausnahmen von der Regel nicht selten vor.

Für die Ernährungsvorgänge, die sich im Obstbaume abspielen, kommt besonders in Betracht, daß in die Kerne der Früchte nicht unbedeutende Mengen Stickstoff und Phosphorsäure einwandern. An sich jungfernfrüchtige Sorten, wie es solche bei Birnen besonders häufig gibt, müßten demnach durch die Ernte weniger leicht erschöpft werden, wie es in der Tat bei einigen derartiger Sorten (Minister Dr. Lucius) der Fall zu sein scheint.

Bei Äpfeln ist mit Jungfernfrüchtigkeit mitunter große Blühwilligkeit verbunden, z. B. ist das der Fall bei sogenannten „blütenlosen" Sorten. Dieselben besitzen zwar eine Blüte aber keine gefärbte Blumenkrone. Ich habe auch empfohlen gerade diese Sorten zur Züchtung neuer jungfernfrüchtiger Sorten zu benutzen, da die Kernlosigkeit bis zu einem gewissen Grade Schutz gegen die Obstmade, die Blütenlosigkeit offenbar auch Schutz gegen die Feinde der Obstblüte (Apfelblütenstecher, Wicklerraupen) gewährt. Die Früchte der blütenlosen Äpfel enthalten zuweilen normale Kerne; diese blütenlosen Sorten sind daher auch zur Kreuzung mit anderen jungfernfrüchtigen Sorten verwendbar. Schon vor mehr als 100 Jahren hat Aug. Fried. Diel die Beobachtung gemacht, daß der „Feigenapfel ohne Blüte" zuweilen einige Kerne in der Frucht enthält und knüpft er daran die Bemerkung: „Bin aber innig überzeugt, daß diese (die Kerne) von einer fremden Befruchtung herrühren, und deshalb sehr der Mühe wert wären, daß man Versuche damit anstellte, was aus ihnen für Früchte kämen. Trägt der Baum überhaupt ohne Befruchtung?"

Meiner Aufforderung, mich in meinen Versuchen zu unterstützen, ist schon von verschiedener Seite nachgekommen. Es liegen auch schon die Ergebnisse von Versuchen vor, die an den staatlichen Anstalten für Wein- und Obstbau in Wädenswyl (Schweiz) und Klosterneuburg (Österreich) ausgeführt sind. Es sind an den genannten Orten auch einige Sorten (Cellini, Nina) als jungfernfrüchtig befunden worden, die auch nach meinen Versuchen in Proskau ein gutes eigenes Fruchtungsvermögen besitzen. Es ist daher anzunehmen, daß die Jungfernfrüchtigkeit wesentlich Sorteneigentümlichkeit ist, und Klima, Witterung etc. erst in zweiter Linie auf die Entwickelung der Jungfernfrucht einen Einfluß haben.

Natürlich reicht auch heute noch nicht das Erfahrungsmaterial aus, um irgendwelche praktischen Maßnahmen im Obstbau auf die Eigenschaft der Jungfernfrüchtigkeit zu gründen. Es kann z. B. eine Sorte sehr gut jungfernfrüchtig sein, aber sich trotzdem nicht zum Massenbau eignen.

Nichtsdestoweniger werden die jungfernfrüchtigen Sorten im Obstbau eine Zukunft haben, es muß eben erst die richtige Auslese unter ihnen getroffen sein. Denn, daß bei ihnen der Frost die Narben vernichten kann, daß die Insekten ihre Blüten zerstören dürfen, daß wir sie in reinem Satz ohne Rücksicht auf Fremdbestäubung anbauen können, das sind doch so wichtige Eigenschaften, daß sich der Obstbau diese früher oder später zunutze machen wird.

Zur Frage des kernlosen Apfels.

Von **Bredt**, Pfarrer in **Waltersdorf**, Ungarn.

In einer Sitzung der Obstbaukommission des siebenbürgisch-sächsischen Landwirtschaftsvereins im Oktober 1908 legte Lehrer G l a t z aus Deutsch-Zepling Äpfel von einem Baume vor, der:

Digitized by Google

1. fast ausschließlich kernlose Früchte tragen soll,
2. alljährlich überaus reich behangen sei und
3. ganz unansehnliche Blüten habe vom Ansehen abgeblühter Apfelblüten, ohne Blumenblätter, aber mit einem doppelten Kelch versehen. Dem Aussehen nach war der Apfel klein, dunkelrot gefärbt, und an Geschmack schien es ein ordinärer, halbwilder Sämling zu sein. — Da ich aus Dr. Ewerts Schriften die Erscheinung der gelegentlichen Kernlosigkeit gewisser edler Obstsorten kannte, die allein zur Hoffnung berechtigt, daß wir dereinst auch ständig kernlose, edle Äpfel haben werden, war mir an diesen Äpfeln die Kernlosigkeit weniger beachtenswert, denn eben diese Kernlosigkeit machte von vornherein jeden Versuch, aus dem unedlen Apfel eine ebenfalls kernlose, edle Sorte zu züchten, illusorisch.

Umsomehr interessierte mich die beschriebene Blütenform des Baumes, die mich in diesem Baum ein Naturspiel ganz besonderer Art ahnen ließ. Weil Dr. Ewert in seiner Arbeit solche Blütenformen nicht erwähnte, mußte ich annehmen, daß die Erscheinung ganz neu und unbekannt sei und nahm mir vor, sie eingehend zu untersuchen. So beschaffte ich mir denn im Mai dieses Jahres von dem eben halberblühten Baume einige Blüten, um ihren Bau zu studieren. Ich fand folgende Verhältnisse (vgl. Abb. 1): der „Fruchtknoten" der Blüte war äußerlich länger gestreckt, als der in gleichem Stadium befindlicher normaler Blüten. Er zeigte in seinem unteren Teile ganz gleichen Bau, wie der normaler Blüten, hatte 5 Fächer mit je 2 Samenknospen und oben die fünfteilige Narbe. Sein oberer Rand aber war nicht ausgebreitet wie bei normalen Blüten, sondern zu einem röhrenförmigen Gebilde verlängert und dieses erst lief in die Kelchzipfel aus und trug die „Blütenblätter". Jener doppelte Kelch, den Lehrer Glatz geschildert, zeigte nämlich außen 5, den Kelchzipfeln normaler Blüten völlig gleiche Zipfel und innerhalb derselben, mit ihnen abwechselnd, fünf kleinere, ebenfalls grüne und behaarte Spitzen, die ich der Stellung nach als Blütenblätter ansprechen muß, obwohl sie mit breitem Grunde ganz wie die Kelchzipfel aufgesetzt waren und nicht mit dem dünnen, wie eingeschnürten, schwachen Ansatz normaler Blütenblätter.

Noch merkwürdiger aber war die Innenwand jenes röhrigen Fruchtknotenaufsatzes: er trug nach innen gerichtet einen Kranz von 10 Samenfächern mit je 1 oder 2 normalen Samenknospen und einem oben angesetzten, einfachen Griffel. Diese Fächer reichten nicht bis zur Mitte des Röhrenraumes, sondern ließen hier eine geräumige Höhlung offen, durch welche die Griffeläste des normalen Fruchtknotens aufragten, in welche aber auch die 10 Griffel der überzähligen „epigynen" Fruchtfächer im unreifen Zustande herabgebogen waren. Beim Aufblühen richteten sie sich von hier auf, so daß der Schein entstand, als ob die Blüte 15 Griffel habe. Die Griffel waren sämtlich mit einer völlig normal gebildeten papillösen Narbe versehen und auch im Querschnitt untereinander und mit den normalen Blüten gleich gebaut, so daß

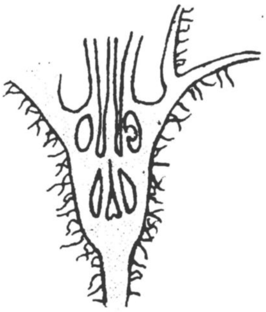


Abb. 1. Abnorme Apfelblüte aus Deutsch-Zepling. Längsschnitt durch den Fruchtknoten.

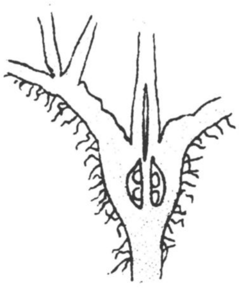


Abb. 2. Normale Apfelblüte. Längsschnitt durch den Fruchtknoten.

das Ausbleiben der Befruchtung und die Kernlosigkeit wohl weniger auf anatomisch physiologische, als vielmehr biologische Ursachen zurückzuführen ist, nämlich auf das Ausbleiben der Bestäubung, weil ja die Blütenblätter fehlen und der Baum von Bienen gar nicht beflogen wird. (Ich muß hier allerdings bemerken, daß ich mehrfach Samenknospen beobachtete, deren Knospenkern nur teilweise von den Hüllen (Integumenten) bedeckt war, die eine Hülle reichte bis zur Hälfte seiner Länge, die äußere aber saß unten wie das Becherchen einer Eichel. Ob dies etwa der Entwicklungsgang der Samenknospe beim Apfelbaum ist, konnte ich nicht kontrollieren, denn zu der Zeit, wo ich das durch die Post erhaltene Material untersuchte, war bei mir auch der königliche

Digitized by Google

Kurzstiel schon voll erblüht, und bot keine, noch in der Entwicklung begriffene Blüte.)

Von Staubgefäßen war an den Blüten keine Spur zu entdecken. Es liegt nahe anzunehmen, daß jene, aus dem Fruchtblattkranze gebildete Fruchtknotenverlängerung die durch irgend einen Einfluß umgebildeten Staubgefäße darstellt. Doch bedarf es dazu eingehenderer Untersuchung der Blüten während ihrer Entwicklung.

Solche Untersuchung mußte ich nun diesmal auf das nächste Frühjahr verschieben und nahm mir vor, bis dahin auch in irgend einer Universitätsbibliothek die mir hier völlig unzugängliche teratologische Literatur zu Rate zu ziehen.

Inzwischen wollte ich die weitere Entwicklung der Frucht, die Beteiligung der adventiven Karpellfächer daran, das Verhalten der beiden Kelche, schließlich auch das Auftreten irgend eines Schädlings in oder auf der Frucht, der als Ursache der Mißbildung in Betracht kommen könnte, beobachten und bestellte, daß mir von Zeit zu Zeit Früchte zugeschickt werden sollten. Da erhielt ich die Nachricht, daß ein Sturm den Baum umgebrochen und vernichtet habe. Wohl hatte ich nun noch die Hoffnung, daß der Wurzelstumpf ausschlagen würde, wenn der Besitzer ihn nicht entfernen sollte, doch würde auch in diesem Falle die Untersuchung auf viele Jahre bis zur wiedereintretenden Tragbarkeit hinausgeschoben sein.

Da las ich in No. 21, 1909 der Deutschen Obstbauzeitung, daß sogenannte „blütenlose" Äpfel mit 15 Griffeln und ohne Staubgefäße bereits bekannt seien, und hege nun die Hoffnung, daß die auffallende Erscheinung schon früher eingehend untersucht werden könnte. Ob dazu ein Besitzer eines solchen Baumes mit dankenswerter Bereitwilligkeit mir das Material liefern würde, worum ich hiermit herzlich bitte, oder meine oben dargelegten Beobachtungen und die ihnen zu Grunde liegenden Schnitte, welche ich gerne zur Verfügung stellen würde, von einem andern Forscher mitbenutzt würden, ist mir gleich, wenn wir nur zur Klarheit kommen, ob eine krankhafte oder normale, vererbbare Erscheinung vorliegt.

⊠ ⊠ ⊠

Das Westland.

Beschreibung von **A. J. Herwig-Veendam.**

Das Westland ist eines der Hauptgartenbaugebiete in Holland. Es liegt zwischen dem Haag, Delft und Hoek van Holland und umfaßt die Gemeinden Loosduinen, Monster (mit Poeldyk), 's Gravenzande, Wateringen, Naaldwyk (mit Honselersdyk) und de Lier. Etwa 2000 ha Land sind für Gartenbau in Gebrauch, davon etwa 600 ha für Obstbau.

B o d e n. Meist Sandboden mit geringem Zusatz von Ton, auch mitunter mit etwas Moor. Der Boden ist humusreich und schön durchlässig, erwärmt sich deshalb rasch im Frühjahr. Durch ausgezeichnete Bodenbearbeitung ist der Boden tiefgründig und durch reichliche Düngergaben nahrhaft. Das Westland ist von Tausenden von kleineren Kanälen durchschnitten, in denen immer ein bestimmter Wasserstand gehalten wird, so daß der Kulturboden etwa 0.60 m über Wasser liegt.

K l i m a. Seeklima. Der Winter ist nicht streng, wohl lang und feucht. Im Frühjahr sind Nachtfröste zu befürchten. Die praktischen Gärtner nennen den 20. Mai als letzten Termin der Nachtfröste. Oft gehen ganze Kulturen, besonders von Frühkartoffeln durch späte Nachtfröste verloren. Auch an Erdbeeren erfrieren oft die Blüten. In den Weinhäusern erfrieren oft die Spitzen der Triebe, welche gegen das Glas kommen.

Be- und Entwässerung.

Durch Schleusen kann das Wasser in den Kanälen auf bestimmte Höhe gehalten werden. Große Bewässerungsanlagen findet man in Westland nur bei den Tomaten und Gurkenhäusern. Meistens pumpt da ein elektrischer Motor das Wasser aus den Kanälen in einen kleinen Wasserturm, von wo es durch Röhren nach den Häusern fließt. Sonst wird alles mit der Gießkanne begossen. Wo das Gartenland ringsum durch Kanäle umflossen wird, ist dieses Begießen nicht schwer. Man legt eben die Kulturen, welche im Sommer begossen werden müssen, in der Nähe der Kanäle an.

Besitz und Pachtung.

Die einzelnen Gärtnereien im Westland sind meist nur $^3/_4$—2 ha groß. Überhaupt herrscht in Holland der Kleinbesitz, wo-

Digitized by Google

durch die Betriebe intensiver bewirtschaftet werden und die Gesamtproduktion des Landes erheblich steigt.

Untenstehende Tabelle gibt eine Übersicht über die Grösse der Gartenbaubetriebe in Holland.

Grösse der Betriebe	Gemüsebau, Obst- und Samenzucht	Blumenzüchtereien	Blumenzwiebelzucht	Baumschulen	Gartenbau im ganzen
$^1/_4$—$^1/_2$ ha	2153	387	477	665	3682
$^1/_2$—1 ,,	2810	113	281	356	3560
1—2 ,,	2937	56	246	192	3421
2—3 ,,	1274	13	164	83	1534
3—4 ,,	654	3	81	44	782
4—5 ,,	340	1	44	25	410
über 5 ,,	303	3	127	52	485
Zus.	10471	576	1420	1417	13884

In Westland gibt es etwa einundeinhalbmal mehr Pächter als Besitzer. Die Pachtherren sind meist sehr reiche Leute, welche oft in dem Haag wohnen und schon jahrzehntelang das Land an ein und dieselbe Gärtnerfamilie verpachten. Die Pachtherren sind meist entgegenkommend und unterstützen in den ersten Jahren den jungen Gärtner mit Geld, um Dünger, Pflanzenkartoffeln usw. kaufen zu können. Der Pächter baut auch ruhig seine eigenen Gewächshäuser auf dem gepachteten Lande; er weiß, daß der Großgrundbesitzer sein Zutrauen nicht mißbrauchen wird. Die Besitzer der Gärtnereien sind meist ganz einfache Leute. Sie stehen in allgemeiner Bildung fast gleich mit ihren Angestellten. Es ist im Westland kein Herr und Knecht, sondern es ist mehr ein gemeinschaftliches Arbeiten. Der Besitzer und seine Söhne arbeiten immer mit im Garten und in der Hauptzeit auch oft die Frau und ihre Töchter.

Durch den bequemen Verkauf ihrer Produkte durch Auktionen sind die Westländischen Gärtner leider jetzt zuviel davon überzeugt, daß es in der Welt nur auf direkt produzierende Kraft ankommt. Wer am besten arbeiten kann, ist König. Dadurch bleiben die Gärtner in ihrer sonstigen Entwickelung zurück.

Gärtnerisches Bildungswesen.

Außer einer gärtnerischen Hochschule in Wageningen sind in Holland vier Reichswinterschulen und eine vom Reich unterstützte Gartenbauschule in Frederichsord. Außerdem wird in vielen Dörfern im Winter Gartenbauunterricht erteilt.

Die vier Reichsgartenbauwinterschulen sind nicht willkürlich über das Land verteilt, sondern jede für sich liegt in einem Gartenbauzentrum. So ist die Schule in Tiel (Betuwe) hauptsächlich für Obstbau, die in Aalsmeer für Blumenzucht und Koniferen usw., die in Boskoop für Baumschulen und speziell Genter Kulturen; Westland hat in Naaldwyk eine Winterschule, wo besonders diejenigen hingehen, welche sich in Gemüsebau, Gemüse- und Obsttreiberei ausbilden wollen.

Die Spezialisierung der Schulen ist aber nicht zu buchstäblich aufzufassen, denn in jeder Schule wird der Schüler ziemlich allgemein ausgebildet. Jedoch wer sich später auf eine Spezialkultur legen will, kann sich mit Vorteil seine Schule heraussuchen.

Die Schule in Naaldwyk wird leider noch viel zu wenig von den Söhnen der westländischen Gärtner besucht. Die Schüler kommen meist aus der Ferne, besuchen im Winter die Schule und arbeiten im Sommer entweder in den Versuchsgärten oder in einem praktischen Betriebe in der Nähe.

Organisation und Handel.

Man darf wohl sagen, daß der Handel in Westland von den Auktionen beherrscht wird. Ein großer Verein — „Westland“ — hauptsächlich ein Verkaufsverein, welcher wieder Nebenabteilungen hat, hält in den Dörfern s'Gravenzande, Honselersdyk, Kwintsheul, de Lier, Monster, Naaldwyk, Poeldyk und Wateringen Auktionen, wo die gärtnerischen Produkte der Mitglieder verkauft werden. Außerdem werden in Loosduinen noch zwei Auktionen gehalten, von einem sogenannten „Freien Auktionsverein“, dessen Mitglieder nicht verpflichtet sind, alle ihre Sachen zur Auktion zu bringen, und noch die Auktionen eines zweiten Vereins, dessen Mitglieder diese Verpflichtung haben.

Nun hat die Erfahrung gelehrt, daß auf den größten Auktionen, wo die größten Mengen zum Verkauf gebracht werden, auch die besten Preise erzielt werden. Die Mitglieder des „freien“ Vereins in Loosduinen sind nun auch von dieser Wahrheit überzeugt worden, denn sie bringen fast

Digitized by Google

immer alle ihre Produkte zur Auktion. In Loosduinen hat sich auch der Verein mit verpflichteter Lieferung bei weitem am besten entwickelt. Im vorigen Jahr wurde hier für 879 256 Gulden verhandelt, bei dem „freien" Verein für 187 699 Gulden.

Im übrigen Westland liefern auch noch nicht alle Gärtner alle ihre Produkte zur Auktion. Es wäre zu wünschen, daß die Beispiele von Loosduinen den westländischen Gärtnern eine gute Lehre werden und sie in Zukunft sich noch besser und fester zusammenschließen.

Der Export des Gemüses usw. geht meist nach Rotterdam, Haag oder Amsterdam per Schiff. Auch werden kleinere Mengen, z. B. von Erdbeeren, in Originalpackung zur Auktion geliefert, vom Händler zu größeren Posten vereint und nach Deutschland verschickt.

Beim Verkauf von großen Mengen z. B. Frühkartoffeln und Rosenkohl, werden diese Sachen natürlich nicht erst zur Auktion geschleppt, ja sogar werden gar keine Proben mitgenommen. Der Verkauf findet unter sogenannter „Keur" (Prüfung) statt. Abends werden die Sachen verauktioniert und am nächsten Tag abgeliefert unter Beaufsichtigung eines vom Verein angestellten vereidigten Beamten, der die Ware prüft. Ist das gelieferte nicht gut, so wird der Verkauf als nicht geschehen vermerkt. Ist es gut, so bekommt es das Merkzeichen des Vereins. Auf diese Weise ist Betrug ausgeschlossen, und wird die Ware im Ausland (England) gerne gekauft.

Westland liegt für seinen Handel mit England außerordentlich günstig. Die Nachtboote von Hoek van Holland—London befördern große Mengen Obst und Gemüse.

Die eigentlichen Auktionen finden in einem eigens dazu errichteten Gebäude des Vereins statt. Die zu verkaufenden Sachen werden auf große Tische gestellt, welche auf Rädern vor der Reihe der Käufer entlang geschoben werden. Jeder sieht nun die Ware, die er kaufen möchte. Der Verkauf findet bei „Abschlag" statt. Der Verkaufsmeister fängt an eine Ware zu verkaufen; er ruft eine Zahl aus, welche zu hoch ist für die Ware, z. B. 35 und zählt dann fortwährend nach unten weiter: 34, 33, 32 usw. bis einer der Käufer „Mein" ruft und für den Preis, wofür abgerufen ist, die Ware erhält.

Es ist leicht einzusehen, daß bei solch einem Verkauf — der sonst schnell verläuft — leicht ein Mißverständnis zwischen Verkaufsmeister und Käufer entstehen kann. Deshalb sind jetzt in den größten Auktionsgebäuden elektrische Apparate aufgestellt. Mitten im Verkaufsraum ist eine große, runde Scheibe mit vielen Zahlen in gewöhnlicher Reihenfolge nebeneinander. Ein Zeiger wird nun durch Elektrizität in Bewegung gesetzt und zuckt von Zahl zu Zahl immer einen weiter herunter. Will der Käufer für die Zahl, worauf eben der Zeiger sprang, kaufen, so drückt er auf einen an seinem Sitzplatz sich befindenden Knopf. Eine Klingel läutet, der Zeiger steht still und ein Nummerbrett zeigt die Nummer und damit den Namen des Käufers an.

Im Jahre 1908 wurden in Westland verauktioniert:

	Loosduinen (freie)	187 699	Gulden	
	Loosduinen	879 256	Gulden	
Verein „Westland"	's Gravenzande	178 063	„	1238539 Gulden
	Honselersdyk	152 147	„	
	Kwintsheul	134 908	„	
	de Lier	211 474	„	
	Monster	44 685	„	
	Naaldwyk	158 092	„	
	Poeldyk	185 687	„	
	Wateringen	173 423	„	

100 Mark = 59 Gulden.

Bodenbearbeitung und Düngung im Westland.

Auf dem Gebiete der Bodenbearbeitung sind die Westländer Meister in ihrem Fach. Schon beim Graben sieht man, wieviel Mühe sie sich geben, genau zu arbeiten.

Vor dem Winter wird meistens tief umgegraben. Alle 8—10 Jahre wird der Boden 60—80 cm tief rigolt, weil sich durch die enormen Düngergaben große Mengen löslicher Dünger in den Untergrund gesammelt haben, und zweitens, weil es eine Notwendigkeit ist, um schädliche Bodenbakterien zu töten, denn in Westland wird in manchen Gärten jedes Jahr dasselbe gebaut, z. B. im Frühjahr Frühkartoffeln, im Herbst Rosenkohl.

Bei der Bodenbearbeitung im Herbst wird nur einen Stich tief gegraben, oft ohne Dünger unterzubringen. Der Gärtner gräbt nach einem bestimmten Muster, das sehr verzwickt scheint und doch so leicht auszuführen ist und Arbeit spart;

Digitized by Google

es wird nämlich soweit als möglich vermieden, Erde zu tragen oder zu fahren. (S. Abb. 1.) Weil in Westland das Graben meist im Akkord ausgeführt wird, läßt der Besitzer immer in Streifen von 1 Rute (3.77 qm) graben und folgt dieser Gewohnheit auch, wenn er selber den Spaten zur Hand nimmt. Für Tiefgraben wird pro Quad.-Rute (3.77 qm) 10—12 Pfg. bezahlt und für Flachgraben 5—7 Pfg. Beim Tiefgraben läßt der Gräber eine

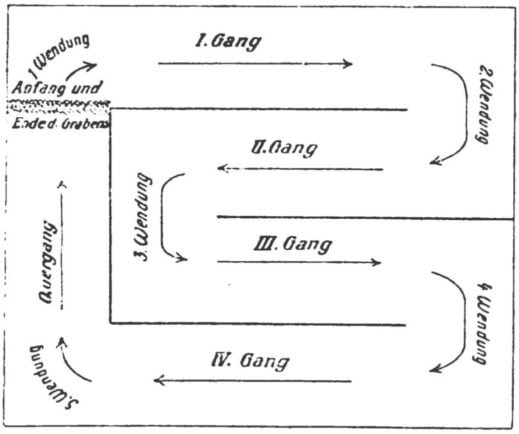


Abb. 1

Furche von etwa 2 Spatenstich offen und gräbt abwechselnd mit linker und rechter Hand, um Kraft zu sparen.

Gräbt man auf diese Weise, so braucht keine Erde weit vertragen oder gar mit der Schiebkarre transportiert zu werden.

Im Winter wird der Dünger angeholt, oft in eigenem Kahn. Meist Kuhdünger aus den Geneverfabriken von Schiedam, wo viele Ochsen gemästet werden. Der reine flüssige Kuhdünger wird den Winter über in Gruben ins Land gegraben aufbewahrt und im Frühjahr über das Land geschöpft. Auf die Quadratrute gibt man 2 Schiebkarren Dünger. Ist dieser Dünger abgetrocknet, dann wird er flach untergegraben. Man gräbt nun auf gewöhnliche Weise „oben auf". Auch wieder in Streifen von 3.77 m Breite, zur Kontrolle.

Werden im Frühjahr Frühkartoffeln ausgepflanzt, so wird der Boden dann nur geeggt. Zwei Personen ziehen eine kleine Egge über das Land. Nach dem Pflanzen wird noch zwei bis dreimal geeggt, um das Land frei von Unkraut und offen zu halten. Offener Boden ist immer viel wärmer! Sind die Kartoffeln über die Erde, so wird mittels eines Stoßeisens noch wiederholt der Boden gelockert. Unkraut findet man in den Gärtnereien sehr wenig.

Kurze Beschreibung von einigen der wichtigsten Kulturen im Westland.

Wein.

Früher wurde der Wein im Westland offen an Mauern gezogen. Hauptsorte Frankenthaler. Verkauf nur als Tafeltraube. Jetzt wird der Wein aber in Westland im Freien nicht mehr so gut reif und so entstanden in letzter Zeit sehr viele Weinhäuser. Die ersten Häuser wurden sehr einfach gebaut:

An die Mauer kamen die Weinstöcke. Um den Stock auszunutzen wurde vor der Mauer das neue Haus gebaut. Am Glas entlang wurden nochmals Weinstöcke gepflanzt (Abb. 2).

Nachteil dieser Häuser: sie sind viel zu klein, beanspruchen dadurch bei der Lüftung zu große Aufmerksamkeit. Außerdem ist das Gehen in den Häusern beschwerlich; man stößt leicht mit dem Kopf gegen die Trauben, wodurch diese ihren „Tau" verlieren.

Diese Fehler wurden beseitigt durch eine andere Konstruktion (s. Abb. 3), welche viel besser ist, jedoch nur zu verwenden, wo eine alte Mauer zur Verfügung

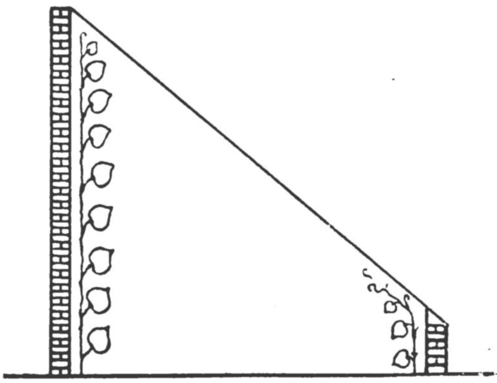


Abb. 2

steht, sonst wird diese Bauart zu teuer im Verhältnis der Glasfläche. Wo jetzt neue Häuser bebaut werden, baut man so (Abb. 4 und 5):

Die neuen Häuser werden etwa 7.50 m breit bebaut, 3.25 m hoch und 37.50 m lang. Sie kosten in dieser Ausführung etwa 2500 Mark das Stück ohne Heizung.

Sorten: Frankenthaler, Gros Colman und Black Alicant.

Kultur: Frankenthaler wird noch viel in kalten Häusern gezüchtet. Colman

Digitized by Google

und Black Alicant meist nur in geheizten Häusern.

Pflanzen: Die Weinstöcke, meist einjährige Ableger, werden einen Meter weit voneinander gepflanzt auf etwa 60—70 cm Entfernung von der Mauer, damit eine oder zwei Heizröhren noch hinter dem Weinstock liegen können.

U n t e r k u l t u r: In den ersten drei Jahren werden Tomaten als Unterkultur verwendet. In den ersten zwei Jahren ist der Weg zwischen den Tomaten in der Mitte, im dritten Jahr werden nur in der Mitte des Hauses noch Tomaten kultiviert. Nach dem dritten Jahr lohnt es sich nicht mehr, Tomaten in den Weinhäusern zu pflanzen. Die Häuser sind nun „zugewachsen“ und es ist die richtige Zeit, die Heizung anzulegen.

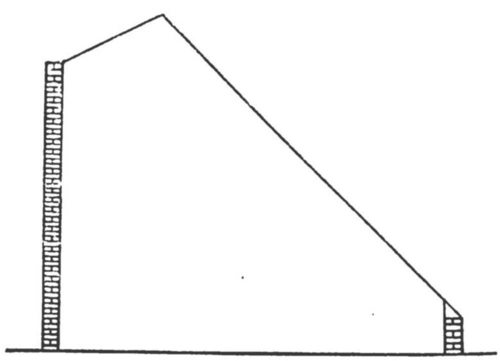


Abb. 3

S c h n i t t d e s W e i n s t o c k e s.

Im ersten Jahr entwickelt sich nur der Leitzweig, der in günstigen Fällen bis oben ins Haus wächst und da gestutzt wird. Im Herbst des ersten Jahres wird dieser Trieb bis etwa $^1/_3$ seiner Länge zurückgeschnitten.

Im nächsten Jahr entwickeln sich unten Seitentriebe und oben der Leitzweig. Die Seitenzweige werden im Sommer entspitzt, wenn sie so groß sind, daß sie die Seitenzweige des Nachbarn berühren, oder etwa 60 cm lang sind. Im Herbst des zweiten Jahres werden alle Seitentriebe auf ein oder zwei Augen zurückgeschnitten und der Leitzweig auf die Hälfte seiner Länge. So fährt man fort mit dem Schnitt und hat im dritten bis vierten Jahr das Haus voll bezogen.

Im Herbst werden immer wieder die neu entstehenden Seitentriebe auf ein bis zwei Augen zurückgeschnitten. Der Sommerschnitt läßt nur einen Trieb aus den Zapfen entwickeln oder auch, wenn viel Platz ist zwei. Immer werden die Triebe entspitzt, wenn sie die des Nachbarstrauches berühren.

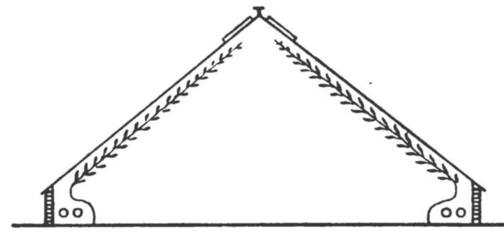


Abb. 4

An den Seitentrieben läßt man nur eine Traube zur Entwickelung kommen. Sind die Beeren der Traube etwa 2—3 mm groß, so wird ausgebeert. Viele Frauen helfen bei dieser Arbeit. Bei Frankenthaler und mitunter auch bei Alicant findet das Ausbeeren mit der Hand statt. Bei Gros Colman fast immer mit der Schere.

E r n t e. Früher, als noch der Wein hauptsächlich an Mauern gezüchtet wurde, rechnete man auf einen Ertrag von etwa 25 Pfund pro Quadratrute = 3.77 qm. In den großen Häusern rechnet man heute etwa 50 Pfund. Durchschnittpreis Ernte Juli-August 60—80 Pfg. pro Pfund, später 40—50 Pfg.

Es hat sich in Holland nicht bewährt, den englischen „Knobbelschnitt“ einzuführen. Bei dieser Schnittmethode, wobei die jährlichen Triebe ganz auf Astring zurückgeschnitten werden (anstatt ein bis zwei Augen zu lassen, wie vorher beschrieben) entwickeln sich im Westland die Seitentriebe zu unregelmäßig. Vielleicht ist der leichte Boden daran schuld.

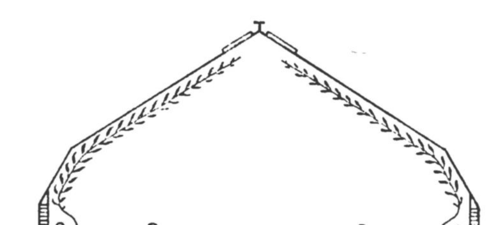


Abb. 5

G u r k e n.

Gurken werden hauptsächlich gezüchtet in Loosduinen; früher nur unter Mistbeetfenstern, jetzt mehr in Häusern, nach englischem Muster. (Abb. 6.)

Digitized by Google

Als Mistbeetfenster verwendet man die vorzüglichen Westländischen „Eenruiter" (Einscheiber), welche 1.50 m × 0.85 cm groß, nur aus einer Scheibe bestehen. Große Vorteile entstehen durch die Verwendung dieser „Eenruiter". Kein Tropfen mehr in den Kästen, viel Licht und Wärme, bequemes Handhaben. Die Scheibe mit Rahmen kostet in Holland im großen bezogen 3 Mark das Stück.

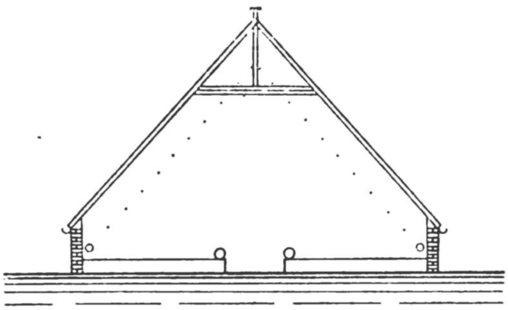


Abb. 6

Die Gurkenhäuser sind 4 m breit, 2,60—3 m hoch und meist 30 m lang oder länger. Heizung mittels 4 Röhren in jedem Haus, jedes Rohr ist 10 cm im Durchmesser.

Sorten: Rockford Telegraph, Rockford Market, Reid's Telegraph und Rollison's Telegraph.

Kultur in den Häusern.

Anzucht der jungen Pflanzen:

Aussaat Januar. Temperatur 28° C. So bald möglich werden die jungen Pflanzen in kleine Töpfe pikiert, welche zu $^1/_4$ mit Erde gefüllt sind. Später wird nachgefüllt. Die jungen Pflanzen müssen sehr sorgfältig begossen werden mit lauwarmem Wasser. Inzwischen werden in den andern Häusern die Beete angelegt, worauf nachher die jungen Pflanzen ausgepflanzt werden. Die hierzu zu verwendende Erde besteht aus ein Drittel Pferdedünger, ein Drittel Grasnarbenerde, ein Drittel Gartenerde. In Holland mischt man diese Bestandteile durcheinander, in England legt man die Beete schichtweise an. Vor dem Auspflanzen müssen die Häuser einige Tage geheizt werden, damit sich die Erde erwärmt. Die angelegten Beete sind etwa 40 cm hoch.

Nun folgt im Februar Auspflanzen. Entfernung von der Mauer 30—35 cm. Die Pflanzen stehen 0,70 cm voneinander.

Die jungen Pflanzen werden an Eisendrähte fest gebunden, man läßt den Hauptzweig bis oben ins Haus wachsen und entspitzt erst dann.

Die Seitenzweige werden auf 2 Blätter entspitzt. Aus den beiden Blattwinkeln entwickeln sich die Früchte, man behält 2 an jedem Seitenzweige. Die Frucht im zweiten Blattwinkel entwickelt sich am schnellsten.

Männliche Blüten werden entfernt, um der Pflanze Kraft zu sparen und Fäulnis zu verhüten.

Neben der Frucht entwickelt sich in jedem Blattwinkel ein neuer Trieb. Dieser wird wieder auf ein Blatt entspitzt und bringt da also eine Frucht. Ist die Pflanze besonders stark, so entspitzt man auch wohl diesen zweiten Trieb auf 2 Blätter.

Gelbe Blätter werden regelmäßig entfernt. Es kommen genügend neue, um den Platz einzunehmen. Alle Seitentriebe werden mit Raffia angebunden.

Die Temperatur darf zwischen 20° und 37° C. liegen.

Gegossen wird viel und außerdem wird oft über die Heizrohre Wasser gegossen, um feuchte Luft zu erhalten.

Sind die Gurken abgeerntet, so pflanzt man meistens Tomaten als zweite Frucht. Die Tomaten können im Herbst geheizt werden und bringen eine späte Ernte.

Die Ernte in den Häusern ist viel höher als die von Pflanzen in Kästen. Ist diese von letztgenannten höchstens 25 pro Pflanze. In den Häusern kann man durchschnittlich 60 Gurken auf eine Pflanze rechnen, die etwa 12—15 Mark einbringen können. Bei den Mistbeetfenstern kann auf 1 Eenruiter 3 Mark geerntet werden, in schlechten Jahren bringen sie aber erheblich weniger, manchmal fast gar nichts.

Die Gurkenkultur in den Häusern ist denn auch mehr zu empfehlen als die in Kästen.

Tomaten.

Für Unterkultur bei Wein und zum Auspflanzen in kalten Häusern wird Ende Januar bis Anfang Februar ausgesät. Die jungen Pflanzen werden bald nach dem Keimen pikiert auf etwa 10 cm Entfernung und Ende März ausgepflanzt. In den Häusern ist die Entfernung in der Reihe etwa 35 cm. Die einzelnen Reihen sind so angelegt, daß je zwei Reihen dichter zusammenstehen (40 cm) und

Digitized by Google

zwei Reihen etwas weiter (70—80 cm). Die Pflanzen werden aus den breiten Zwischenräumen geschnitten, begossen usw. Auch erntet man von hier aus später die Früchte. In den Häusern wird viel gegossen. Temperatur bis 30 ° C. Der Schnitt wird allgemein bekannt sein: alle Seitentriebe werden weggenommen und der Haupttrieb Mitte August entspitzt.

Welke Blätter werden fortwährend entfernt, ebenso die Spitzen der obersten Blätter, um den untersten mehr Licht zu geben.

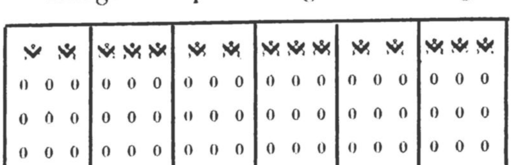
Hauptsorten sind Komet, Eclipse, Sterling Castle, Alice Roosevelt. Verkauf meist nach England.

Bei der Tomatenkultur in geheizten Häusern wird natürlich früher ausgesät. Oft folgen in den Häusern zwei Tomatenkulturen aufeinander. Andere Züchter nehmen nach den Tomaten Stangenbohnen. Für diese Kultur werden extra Häuser gebaut, sie sind an den Seiten etwa 1,80 m hoch und in der Mitte 4,50 m. Meist stehen mehrere Häuser zusammen in einem Block mit gemeinschaftlicher Dachrinne.

Das Zusammenbringen verschiedener Kulturen.

Ich sagte bereits, daß die gärtnerischen Betriebe in Holland sehr intensiv sind. Durch Zusammenbringen verschiedener Kulturen werden die höchsten Erträge erzielt.

Einige Beispiele mögen hier folgen.

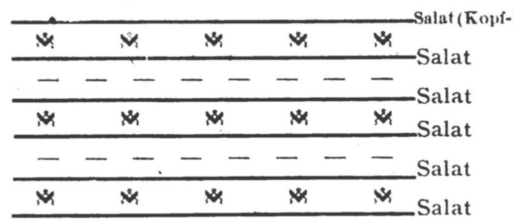


Zusammenkultur in Kästen mit „Eenruiter“
✕ = Blumenkohl; 0 = Kopfsalat; dazwischen Karotten.
Halbwarmes Mistbeet. Pflanzen der Blumenkohle und Salate im November, nachdem die Erde mit Karotten — Amsterdamer Frühe — besät ist.

Erst wird Kopfsalat geerntet — Ende März — dann Ende April die Karotten und im Mai fängt die Ernte von Blumenkohl an. Die Mistbeetfenster werden März-April abgenommen und können auf Erdbeeren gelegt werden oder etwas später für Melonen gebraucht werden. Auch baut man jetzt in Westland viele Tomatenhäuser von Mistbeetfenstern, welche Anfang April frei kommen.

Zusammenkultur von frühem Blumenkohl auf freiem Felde mit Kopfsalat und Stangenbohnen.

Aussaat Blumenkohl im September, pikieren unter Glas etwa 150 Stück unter einem „Eenruiter“, so überwintern. Auspflanzen Ende Februar — Anfang März. Bevor man den Blumenkohl auspflanzt, ist das Land bereits mit überwinterten Kopfsalatpflanzen (Aussaat unter Glas Oktober-November) bepflanzt, Reihenentfernung 35—40 cm, in der Reihe stehen die Pflanzen 30 cm. Dann wird der Blumenkohl zwischen die Salatreihe gepflanzt und zwar überschlägt man immer eine Zwischenreihe. Im Juni, Anfang Juli wird der Blumenkohl geerntet. Das Land darf bis den Winter nicht so liegen bleiben. Man könnte noch späten Blumenkohl pflanzen, aber der gedeiht besser auf schwerem Boden und auch nimmt man nicht gerne zweimal Kohl in einem Jahr auf demselben Stück Land. Lieber wählt man als Nachkultur Stangenbohnen, welche bereits vor der Ernte von Blumenkohl gelegt sind, in den Zwischenreihen zwischen Salat, welche beim Blumenkohlpflanzen überschlagen waren. Also:



✕ = Blumenkohl; — — = Stangenbohnen.

Frühe Kartoffeln werden meist in Verbindung mit Rosenkohl angebaut.

(Fortsetzung folgt.)

Personalien.

Konrad Stein, Potsdam, wurde in der Generalversammlung am 2. Februar zum Obstbauwanderlehrer des Verbandes Mecklenburgischer Obstbauvereine gewählt.

A. Bechtle, Rentier in Wallerstein bei Nördlingen, unser sehr geschätzter Mitarbeiter, Verfasser des Werkes: „Klima, Boden und Obstbau“ verlegte seinen Wohnsitz nach Günzburg a. d. Donau.

Digitized by Google

Jakob Kesselring, der Mitbegründer der Firma Dr. E. Regel und J. Kesselring, Pomologischer Garten- und Baumschulen in St. Petersburg, starb am 23. Dezember 1909 im Alter von 75 Jahren.

Franz Ludwig Späth, Kgl. Landesökonomierat in Baumschulenweg bei Berlin wurde kürzlich in Anerkennung seiner Verdienste zur Hebung des Gartenbaues vom k. k. österreichischen Gartenbau-Verein zum korrespondierenden Ehrenmitgliede ernannt.

Fragekasten.

Nochmals Antwort auf Frage 63 in Heft 1 d. J.: Besser wäre es auf jeden Fall, wenn mit der Fläche für die Heranzucht der jungen Obstbäume gewechselt werden könnte. Ist der Boden nicht zu nährstoffarm, so kann die Fläche ruhig noch einmal bepflanzt werden, nur darf eine geeignete Bodenbearbeitung und Düngung nicht fehlen. Die Baummüdigkeit wird durch eine ordentliche Bodendurchlüftung und durch Humuszufuhr am ersten gehoben. Mit künstlichen Düngemitteln allein kommt man nicht aus. Neben einer kräftigen Stallmistdüngung pro ha sind folgende Mengen zu geben: $4\frac{1}{2}$ dz Thomasphosphatmehl und 3 dz 40 % Kalisalz resp. 9 dz Kainit und im 2. und 3. Jahr je 2 dz schwefelsaures Ammoniak. Fehlt Kalk im Boden, so empfiehlt sich pro ha eine einmalige Gabe von 20 dz gebrannten Kalk. Steht kein Stalldünger zur Verfügung, so würde sich der Anbau von Gründungungs-Pflanzen empfehlen. (Für schweren Boden Erbsen oder ein Gemenge von Erbsen, Wicken und Bohnen und für leichten Boden gelbe Lupinen.) Beim Anbau dieser Gründüngungspflanzen kommt es darauf an, den Boden vorher stickstoffhungrig zu machen; dieses geschieht durch eine einseitige Düngung mit Kali und Phosphorsäure. Die nötige tiefe Bodenbearbeitung sollte nicht wie bisher in der Weise erfolgen, daß der obere Boden nach unten kommt und der untere nach oben; dadurch verursachte man mehr Schaden als Nutzen. Die oberen lebenden Bodenschichten müssen stets oben bleiben. Am besten und billigsten läßt sich die Bodenbearbeitung mit einem Untergrundpflug ausführen z. B. mit dem Bippardschen Untergrundpflug. Neben diesen Maßnahmen ist auch zu einem Wechsel der Obstarten zu raten. Nach Äpfeln z. B. ist die Anpflanzung von Birnen, St. Julien, Kirschen, Weichseln, Quitten mit Erfolg vorzunehmen und umgekehrt. **Fr. Wenck,** Friedberg i. H.

II.

Meines Erachtens ist es nicht ratsam, ein Quartier in der Baumschule gleich nach dem Abräumen wieder neu mit Wildlingen zu bepflanzen. Besser ist es, wenn das Land 3—4 Jahre zu anderen Zwecken benutzt wird (Gemüse, Getreide oder Kartoffelbau), damit in dieser Zeit der Boden gewissermaßen ausruhen und neue Kräfte sammeln kann. Dann werden die jungen Bäume auch wieder flott und willig wachsen. Soll aber gleich wieder Baumschule eingerichtet werden, so würde ich wie folgt verfahren: Sind die Quartiere im Frühjahre vollständig abgeräumt, so werden dieselben mit dem Pflug umgeackert und mit Lupinen oder anderen Stickstoffsammlern eingesät. Haben diese die nötige Größe erreicht, so sind die Gründüngungspflanzen unterzupflügen und nicht nur der Boden an Stickstoff, sondern auch an Humus zu bereichern. Vor dem Umroden, welches im Herbste oder Winter zu geschehen hat, ist eine Düngung mit Phosphorsäure und Kali vorzunehmen. Hierzu nimmt man am zweckmäßigsten Thomasschlacke und Kainit. Ist der Boden sehr kalkarm, so wäre auch Kalk zuzuführen. Die Thomasschlacke enthält ja immerhin einen gewissen Prozentsatz Kalk. Wie viel von den einzelnen Düngemitteln zu nehmen ist, hängt wohl hauptsächlich von der Güte des Bodens ab und läßt sich ohne weitere Kenntnis desselben so nicht beantworten.

L. Müllers, Breyell.

III.

Die schon einmal bebauten Felder im Baumschulbetrieb noch mit gutem Erfolg zu bewirtschaften, erfordert viel Erfahrung und kostet viel Lehrgeld.

Die Bodenverhältnisse spielen dabei eine große Rolle. Wir haben hier z. B. Sandböden und teilweise solche mit roter und gelber Lette gemischt und im Untergrund, die seit 50 Jahren mit gutem Erfolge mit unsern sehr vielseitigen Kulturen ausgenützt werden.

In unserer Filiale haben wir fetten Lehmboden, der bei der ersten Bepflanzung prächtige Bäume lieferte, jedoch schon bei der zweiten Bebauung sehr nachließ; trotz guter Düngung konnte kein besonderes Wachstum mehr erzielt werden.

Der Apfel macht die größten Ansprüche am Boden und bedarf bei uns immer neues Land. Nach Äpfeln lassen wir gewöhnlich Steinobst oder Rosen, nach Doucin vielleicht Birnen usw. folgen. Nach Steinobst wachsen keine Rosen, hier muß denn schon Beerenobst, Ziersträucher, Alleebäume oder Coniferen folgen. Dieser fortwährende Wechsel muß sehr wohl durchdacht und nach den gemachten Erfahrungen genau geprüft werden, trotzdem ist es oft schwer, das Richtige zu finden. Wer nun keine gemischten Kulturen hat, da hört der Nachbau bald auf, das Nachhelfen mit künstlichen und natürlichen Düngern ist auch bald vergebens. Ich habe beobachtet, daß an Stellen, wo in frühern Zeiten alte Bäume gestanden waren, die neuangepflanzten jungen Bäume stets zurückblieben. Wer keinen gemischten Baumschulbetrieb hat, ist gezwungen, Landwirtschaft zu treiben, dann ist es möglich, nach 8—10jährigem Kulturwechsel wieder mit Obstbäumen gute Erfolge zu haben, wir haben damit schon gute Erfolge gehabt. Doch mit Obstbäumen auf ein und demselben Boden dauernd zu wirtschaften ist vollständig ausgeschlossen.

Dieses ist auch der alleinige Grund, daß manche alte Baumschulen nach und nach zurückgehen. Für einen zeitgemäßen Baumschulbetrieb ist frischer jungfräulicher Boden Lebensbedürfnis, wenn man kräftige gesunde Ware liefern will.

Der beste Baumschulbetrieb ist ja auf Pachtfeld, ein oder zweimal bebaut und wieder

Digitized by Google

weiter gegeben, da ist der Baumschulbesitzer immer in der Lage, auf ziemlich regelmäßige und gute Erfolge rechnen zu können.

H. Gold, Karlstadt a. Main.

Rundschau und Mitteilungen.

Verband der Handelsgärtner Deutschlands. Tagesordnung für die Hauptversammlung am 25. Februar 1910 in Berlin, Hotel Imperial, Enckeplatz 4, vormittags 10 Uhr. 1.—5. Begrüßung, Geschäfts- und Kassenbericht, Beschlußfassung über Anträge etc. **6. Vorträge**: a) Die staatliche Vertretung der Gärtnerei im Reiche und in den Einzelstaaten. Referent: Dr. M. Schönemann-Dresden. — b) Gärtnerische Lehrlingsfrage und Fachschulfrage. Referent: Gärtnereibesitzer Paul Kühne-Halberstadt. — c) Die Verhältnisse der deutschen und ausländischen Gärtnerei. Referent: Gärtnereibesitzer Victor de Coene-Franz. Buchholz. — d) Gärtnerische Verkehrs- und Tariffragen. Referent Gärtnereibesitzer T. J. Heinr. Seidel-Laubegast-Dresden. — e) Garten- und Anbaukultur in Deutsch-Südwest-Afrika und ihre Verbindung mit dem Heimatlande. Referent: Curt Woite, Farmer in Grootfontein, Deutsch-Südwest-Afrika.

Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft. In der Versammlung der Dünger-(Kainit-)Abteilung, am Dienstag den 22. Febr., vorm. 9 Uhr (Kaisersaal des Weinhauses „Rheingold", Berlin W., Bellevuestr. 19/20) spricht Herr Professor Dr. Schneidewind-Halle a. S. über „Zeit- und Streitfragen aus dem Gebiete der Düngerlehre" und Herr Geh. Ökonomierat Andrä-Braunsdorf über „Einige Düngerfragen für den schweren Boden".

In der Versammlung der Ackerbau-Abteilung am Donnerstag den 24. Febr., vorm. 9 Uhr werden folgende Vorträge gehalten: „Unsere Anschauungen über Dränage und deren Wirkung", Vortragender: Herr Regierungs- und Baurat Krüger-Bromberg; „Die Förderung des Wasserhaushaltes durch Fruchtfolge und Bestellung, Vortragender: Herr Professor Dr. Strecker-Leipzig.

Verlegung der Späth'schen Baumschulen. Die durch Anlage des Teltowkanals verursachte bedeutende Vertiefung des Grundwasserstandes und der dadurch bedingte Wassermangel soll zu der Verlegung der bedeutenden Späth'schen Baumschulen Veranlassung gegeben haben. Herr Kgl. Landesökonomierat F. L. Späth hat in Falkenberg bei Nauen 800 Morgen Land für Baumschulzwecke angekauft.

Demi-Lysol, ein neues, empfehlenswertes Pflanzenschutzmittel ist ein Aufsatz von Professor Zimmermann-Eisgrub überschrieben, der in der Österreichischen Garten-Zeitung*) veröffentlicht worden ist. Das zu den Versuchen angewandte Demi-Lysol der Firma Schülke und Mayr Nachfolger, Wien, Dürnkrutplatz 15, ist ein Kresolseifenprodukt, das ähnlich dem in der Heilkunde verwendeten Antiseptikum „Lysol" zusammengesetzt ist. Es unterscheidet sich von letzterem nur durch den etwas geringeren Gehalt an Kresol, wodurch erreicht wird, daß seine insektentötende Wirkung nicht verringert, die Gefahr der Beschädigung der Pflanzen (Blätter) jedoch eingeschränkt wird. Schon vierprozentige Lösungen haben dichtbesetzte Kolonien von Larven der Robinienschildlaus in einmaliger Bespritzung abgetötet. Birnspaliere, die mit der gelben Schildlaus (Aspidiotus piri Licht.) und Aprikosenhochstämme, die mit der roten austernförmigen Schildlaus (Diaspis fallax Fr. u. Kr.) teilweise so dicht besetzt waren, daß die Läuse eine bis zu 3 mm dicke Kruste bildeten, waren durch einmalige gründliche Bespritzung zu 90—100 % abgetötet; überall, wo die Läuse mehr vereinzelt, also nicht in Schichten übereinander gesessen hatten, waren sämtliche durch einmalige Bespritzung abgetötet worden. Zwei und dreiprozentige Lösungen um Mitte August, auf die um diese Zeit noch nicht sehr dichten Goldafternester gespritzt, haben eine vollständige Abtötung aller Räupchen bewirkt. Die Versuche haben bewiesen, daß zehnprozentige Lösungen alle im Larvenzustand überwinternden Schildläuse nach einmaliger Bespritzung sicher abtöteten: die Robinien-, Pflaumen-, Pfirsich-, Wein- und Johannisbeerschildlaus, ferner die in Form von Weibchen überwinternden Aspidioteen, die gelbe und rote Obstbaumschildlaus (A. piri Licht. und Diaspis fallax Fr. u. Kr.). Gegen die Schildlausarten, bei denen die Eier unter den Schilden überwintern, bleibt das Demi-Lysol, wie alle übrigen Insektengifte, unwirksam, z. B. bei der gehöckerten Schildlaus und der Komma- oder Mießmuschelschildlaus. Bei diesen Schildlausarten setzt die Bekämpfung erfolgreich nach dem Auskriechen der Larven, etwa Ende Mai ein.

Einprozentige Lösungen, die im belaubten Zustande der Bäume angewendet wurden, erwiesen sich wirksam gegen Apfelblattlaus auf Äpfeln und Birnen, Ebereschenblattlaus auf Äpfeln, die schwarze Birnenblattlaus, die Pflaumenblattlaus, die Johannisbeerlaus und die Rosenblattlausarten, ohne die Blätter zu beschädigen.

Das Demi-Lysol mischt sich mit Wasser vollständig und hat die Eigenschaft, Stoffe, die sich sonst mit Wasser schwer oder gar nicht mischen, wie z. B. Petroleum, Schwefelkohlenstoff etc. zu haltbaren, sich nicht entmischenden Emulsionen zu vereinigen, Die Vorteile des Demi-Lysols werden vom Verfasser, kurz zusammengefaßt, wie folgt angegeben:

1. Zusammensetzung leicht kontrollierbar; stets die gleiche Wirksamkeit, daher gleich verläßlich.

2. Es gibt klare Lösung, setzt sich selbst nach tagelangem Stehen nicht ab, bleibt unverändert.

3. Zerstört nicht die Kautschukdichtungen der Spritzen, wie z. B. das Karbolineum.

4. Verstopft und verschmiert die Spritzen nicht. Mehrmaliges Spülen mit Wasser reinigt die Spritzen vollkommen.

5. Nicht teurer wie wasserlösliche Karbolineummarken; ist billiger als Karbolineum in der Anwendung, da weniger Spritzungen den gleichen Nutzen wirken, wie häufigere unter Verwendung des Karbolineums. T.

*) Österreichische Garten-Zeitung, Wien, 1910, Januarheft, S. 5.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Tetzner-Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart

Digitized by Google

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins!



Die nebenstehende Siegelmarke ist auf Beschluß der Jahresversammlung Schwerin für das Jubiläumsjahr des 50 jährigen Bestehens des D. P.-V. angefertigt worden. Wir schicken diese Marken allen Mitgliedern des D. P.-V. in der von ihnen gewünschten Zahl gern zu und wir bitten, die Marken zum Briefverschluß zahlreich benützen zu wollen.

Verbreitung von Edelreisern von wertvollen Mutterbäumen an Mitglieder des D. P.-V.

In diesem Jahre stehen Reiser von folgenden Sorten zur Verfügung:

1. Adersleber Kalvill. Die Mutterbäume der Sämlinge I, II und III (s. Ausführungen in Heft 3 d. J.) des Herrn Amtsrat Meyer in Aders-



Abb. 1. Schöner von Boskoop, (der aufrechtwachsende Baum)

leben haben im vergangenen Jahre nicht sehr stark getrieben. Die Zahl der abgebbaren Reiser ist deshalb eine geringe. Weitere Bestellungen als die bisher erhaltenen können wir in diesem Jahre nicht ausführen.

2. Schöner von Boskoop. Von gesunden Mutterbäumen, die sich durch reiche Tragbarkeit, große, hochgebaute, schöne, edle Früchte ausgezeichnet haben, können wir noch eine Anzahl Edelreiser abgeben.

3. Eine Abart des Sch. v. Boskoop mit aufrecht wachsender Krone. Im Frühjahr vorigen Jahres teilte Herr Oberamtsbaumwart und Obstbaumschulbesitzer Koppenhöfer in Neuenstein (Württemberg) dem D. P.-V. mit, daß ihm unter seinen Boskoop Standbäumen einer durch seinen aufrechten Wuchs immer wieder auffalle. Wir erkundigten uns, ob es sich in der Tat um den echten Sch. v. B. handle, oder ob der Baum eine ähnliche Sorte sei, vielleicht Coulons Rtte. Herr Koppenhöfer, ein kenntnisreicher, scharf beobachtender Obstbaufachmann, versichert aber, daß die Früchte von den benachbarten breitkronigen Bäumen, von denen einer im Bilde festgehalten ist, nicht zu unterscheiden sind.

Die abweichende, aufrechte, fast einer Goldparmäne ähnlichen Aststellung zeigt die Abbildung 2, leider nicht so gut, wie die zur Herstellung des Klischees benutzte Abbildung. Als eine nur im Wuchs veränderte Abart des echten „Schöner von Boskoop" muß dem Baume große Bedeutung zugesprochen werden. Mehr als bisher könnte dann diese Abart des Sch. v. B. zu Straßenpflanzungen Verwendung finden.

Auch hiervon bringen wir Reiser in be-

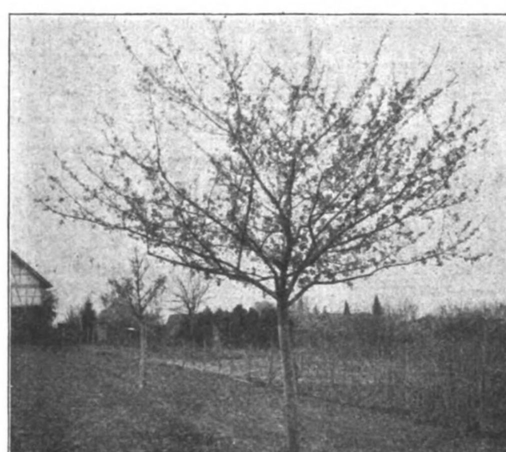


Abb. 2. Schöner von Boskoop, (gewöhnliche Kronenform

schränkter Zahl, die Herr Koppenhöfer dem D. P.-V. freundlichst zur Verfügung stellte, zur Verbreitung.

Edelreiser werden an Mitglieder des D. P.-V., welche sich zu späterer Berichterstattung an den D. P.-V. verpflichten, gegen Erstattung der Auslagen für Porto kostenlos abgegeben; der Versand erfolgt gegen Mitte März.

Wir sprechen allen Herren, die dem D. P.-V. Reiser überlassen haben, verbindlichsten Dank aus.

Einen Vorbericht über die Februarversammlung des D. P.-V. in Berlin finden die Leser am Schluss dieses Heftes.

Digitized by Google

Postzustellung der Vereinsschrift.

Wir ersuchen für den Fall unpünktlicher oder nicht erfolgter Zustellung der Deutschen Obstbauzeitung deswegen bei dem allein zuständigen **Orts-Postamt sogleich Beschwerde zu führen.** Die Hefte werden nach der Versicherung der Firma Eugen Ulmer und nach Ausweis ihrer gewissenhaft geführten Versandlisten stets auf das pünktlichste in Stuttgart zur Post gegeben. **Deshalb ist es notwendig, immer das Postamt des Empfangsortes für die richtige Zustellung der Hefte verantwortlich zu machen.**

Anzeigen in der Deutschen Obstbauzeitung.

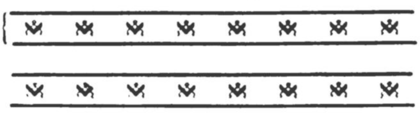
Mit der beständigen Vergrößerung der Mitgliederzahl des D. P.-V. und der Leser der Deutschen Obstbauzeitung wächst der Nutzen jeder in ihr veröffentlichten Anzeige. Wie sehr diese Tatsache von allen Seiten anerkannt wird, beweist der jetzige Anzeigenteil, der den mehr als vierfachen Umfang gegenüber dem der Vorjahre erreicht hat. Wir bitten alle Mitglieder um die Überweisung ihrer **Geschäftsanzeigen, im besonderen über Obstbäume, Fruchtsträucher, Baumschulerzeugnisse jeder Art, Stellen-Angebote und Gesuche, Geschäfts-Verkäufe.** Die Landwirtschafts-Kammern und die diesen gleichgestellten landwirtschaftlichen Behörden und Körperschaften aller deutschen Bundesstaaten sind fast ohne Ausnahme körperschaftliche Mitglieder des D. P.-V. und empfangen als solche regelmäßig je 5 Hefte der Deutschen Obstbauzeitung, die im Kreise der ihnen angehörigen Mitglieder und Beamten viel gelesen werden. **Wir berechnen den Mitgliedern des D. P.-V.** niedrigste Ausnahmspreise und erteilen jederzeit gerne jede gewünschte Auskunft.

Das Westland.

Beschreibung von **A. J. Herwig-Veendam.**

(Fortsetzung und Schluß.)

Nachdem die Kartoffeln (Hauptsorte Schoolmaster) im Januar-Februar vorgekeimt sind, werden sie in der zweiten Hälfte vom März ausgepflanzt. Die im Anfang April ausgesäten Blumenkohlpflanzen werden Anfang Juni zwischen den Kartoffeln gepflanzt, wobei immer eine Zwischenreihe überschlagen wird, also:



——— = Kartoffeln; ✻ = Rosenkohl.
Entfernung der Kartoffelreihen etwa 50 cm.
Entfernung der Rosenkohlpflanzen in der Reihe etwa 35—40 cm.

Nach den Frühkartoffeln, welche im Juni-Juli geerntet werden, werden Anfang August auch oft Erdbeeren gepflanzt. Die Kartoffeln standen dann etwas dichter — etwa 40 cm — weil kein Rosenkohl zwischengepflanzt wird.

Die gleichen Mistbeetfenster kann man z. B. in einem Jahr verwenden für:

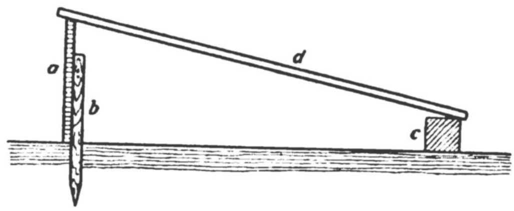


Abb. 7

I. Karotten — Amsterdamer Frühe — Aussaat September. Hierüber liegen die Mistbeetfenster, bis das Laub der Karotten etwa 7—10 cm hoch ist (April).

II. Dann kommen die Fenster auf Erdbeeren, welche im vorigen Jahr im August ausgepflanzt sind und zwar stehen die Pflanzen auf dem Maß,

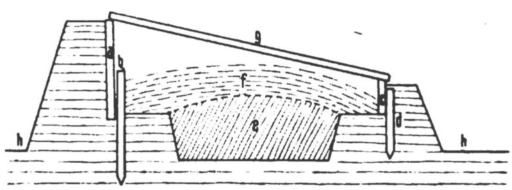


Abb. 8

daß leicht ein Kasten drüber aufgeschlagen werden kann. Von den Erdbeeren werden die Fenster abgenommen, wenn die ersten Früchte rot werden. Zu lang darauf liegen lassen hat keinen Zweck, weil dann die Menge der Ernte nicht so groß wird.

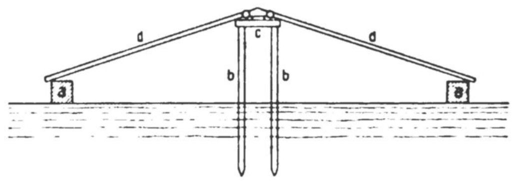


Abb. 9

III. Nachdem die Mistbeetfenster einige Zeit gelegen haben, können sie für „kalte“ Melonen verwendet werden, die in warmen Kästen vorher angezogen sind. Oder auch Gurkenpflan-

Digitized by Google

zen können unter die Scheiben gesetzt werden.

Weil die Mistbeetfenster für so mannigfaltige Kulturen verwendet werden, ist es leicht einzusehen, daß es notwendig ist, daß die zu gebrauchenden Kästen leicht aufgeschlagen werden können. Feste Mistbeetkästen oder gar welche aus Beton kennt man in Westland nicht. Die

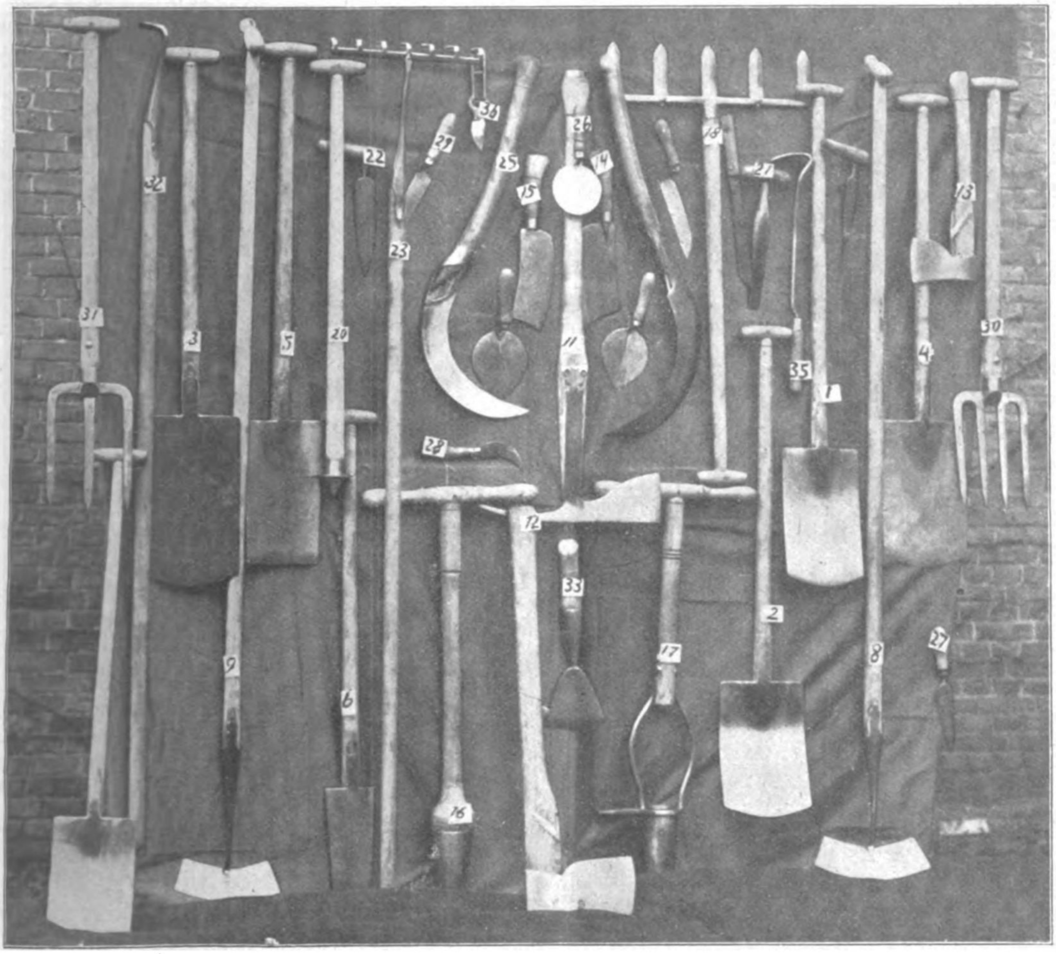


Abb. 10. Westländische Gartengeräte
hergestellt von der Firma J. H. van Cranenburgh in Honselersdijk

Kästen sind aus losen Brettern zusammengestellt. Die Frühkästen sind einseitig, die späten doppelseitig. Die Bretter werden dadurch aufrecht gehalten, daß abwechselnd an jeder Seite ein kleiner Pfahl in die Erde geschlagen wird.

Im Westland gebräuchliche Geräte.

Am meisten gebraucht und für Westland — nicht für Holland, das wäre viel zu allgemein gesagt — besonders charakteristisch sind die folgenden Nummern, (s. Abb. 10):

No. 1. Zum Tiefgraben, wie ich dieses Graben mit einer Zeichnung erklärte. Der Spaten steht ganz genau gerade am Stiel — Kraftersparnis!

No. 2. „Schaumspaten". Der Spaten ist gebogen und wird gebraucht, um beim Rigolen die oberste Erde — falls verunkrautet — abzu„schaumen" und unten in den Graben zu werfen. Auch wird dieser Spaten gebraucht, um junge Pflanzen, die man schlecht mit der Hand aus der Erde ziehen kann, herauszunehmen, z. B. Zwiebelpflanzen. Beim Herausnehmen sticht man auch zu gleicher Zeit die Wurzeln etwas ab, wodurch nachher bequemer gepflanzt wird.

No. 4. Zum flachen Untergraben der Dünger. Dieser Spaten ist etwas weniger gebogen wie No. 2. Bei No. 4 steht man beim Graben „oben auf". Bei No. 1 unten in der Furche.

No. 6. Pflanzspaten. Ein ausgezeichnetes Instrument für leichten, aber doch (durch Humus und Dünger) etwas bindigen Boden. Beim Kohlpflanzen, besonders Rosenkohl zwischen Kartoffeln, viel gebraucht.

No. 8. Stoßeisen. Wird besonders viel bei Kartoffeln gebraucht. Wird ein Feld Kartoffeln in Bearbeitung vorgenommen, so stellen sich die Arbeiter in Entfernung von 6 Reihen auf. Jeder Arbeiter macht immer 5 Stöße nach rechts gegen jede Pflanze und 5 nach links.

No. 16. Kartoffelpflanzer.

No. 18. Zum Pflanzen von Zwiebeln, Salat usw.

No. 20. Zum Bohnenlegen. a ist eine runde Scheibe, die verhindert, daß die Kugel b zu tief in die Erde gestochen wird.

No. 30. Kurze Grabgabel zum Herausnehmen von Kartoffeln. Beim Herausnehmen der Kartoffeln kriecht man in Westland auf den Knien, deshalb ist der Stiel so kurz.

No. 35. Zum Reinigen von Zwiebeln von Unkraut. Die anderen Werkzeuge sind meist auch in Deutschland ebenso häufig in Gebrauch oder — weniger in Westland.

Düngung der Weinhäuser.

Die Düngung in den Weinhäusern ist in den ersten Jahren so wie auf dem freien Felde, also etwa 2 Schiebkarren Kuhdung auf 1 Quadratrute (= im Quadrat 3,75 m). Auch wohl 3 Schiebkarren.

Nachdem die Tomaten nicht mehr in den Häusern untergepflanzt werden, wird drinnen nicht mehr so stark gedüngt. Stehen die Häuser alleine, so daß die Wurzeln viel Nahrung von draußen holen können, dann wird mitunter gar nicht mehr drinnen gedüngt. Andere geben 1—2 Schiebkarren pro laufende Rute (3,75 qm). Kalkdüngung wird in Westland wenig gegeben.

Lüftungsvorrichtung.

Skizze der Lüftungsvorrichtung. (Siehe Abb. 11). Durch Bewegen der Querschiene b öffnen, bzw. schliessen sich sämtliche Fenster.

Heizanlagen.

In Holland benützt man ausschliesslich Warmwasserheizungen. In Belgien, besonders in Hoylaert, hat man allgemein Tonröhren, weil da das Wein**treiben** oft ein **Verspäten** ist. Da wird der Wein im Sommer langsam herangezogen, bis er etwa im Dezember seine Farbe bekommt. Der Wein reift dann langsam nach und kann im Januar-Februar geschnitten werden. Die Heizung braucht nur zu sorgen für eine geringe Temperatur, 6—8°) Celsius und für **trockene** Luft, weil sonst die Beeren faulen. Zu diesem Zwecke eignen sich besonders gut die Heizanlagen in Hoylaert. Sie sind sehr billig anzulegen. Man sagte mir da, das Meter Steinrohr kostete 1 Fr.

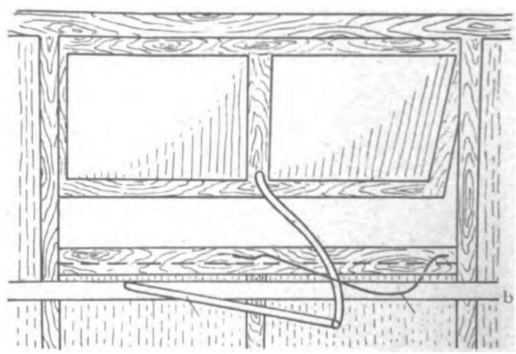


Abb. 11. Lüftungsvorrichtung

Für ein Haus von 30 m lang braucht man etwa 80 m Rohre (mit Schornstein).

Berechnung:	80 m Steinrohr	80 Fr.
	Feuerstelle 60—70 Fr.	70 „
	Anlage	150 Fr.

In Holland gebraucht man Warmwasserheizung, weil hier mehr die Methode des Frühtreibens befolgt wird und zu der Blütezeit des Weins eine viel höhere Temperatur erforderlich ist' als wenn die Frucht reift. Auch ist in Holland das Heizmaterial teuer, und wie billig nun auch die Anlage der Belgischen Heizvorrichtung ist, der Gebrauch ist teuer.

Wo wenig und schwach geheizt wird — und das ist oft beim Wein der Fall — möchte ich die Hoylaertmethode empfehlen. In allen andern Fällen die Warmwasserheizung.

In den holländischen Gurkenhäusern legt man 4 Röhren von 10 cm im Durchmesser. In den Weinhäusern sind die Anlagen verschieden, je nachdem ob früh oder spät, viel oder wenig geheizt werden

Digitized by Google

soll. Als Durchschnitt darf man wohl annehmen, 4 Röhrenstränge von 5 cm Durchmesser. Nach den englischen Katalogen, die ich besitze, ist die Preisberechnung für Häuser von 30 m Länge:

Weinhaus:

150 m Rohr 2 Zoll	200 Mk.
Verbindungs-Stücke	30 „
Kessel	250 „
	480 Mk.

Gurkenhaus:

150 m Rohr 4 Zoll	375 Mk.
Verbindungsstücke	50 „
Kessel	400 „
	825 Mk.

Die Preise der Kessel können sehr verschieden sein. Je teurer der Kessel, umso billiger im allgemeinen das Heizen.

Nun über die Kosten vom Treiben des Weines.



Abb. 12. Beim Gewächshausbau

Genaues ist hierüber nicht anzugeben. Jedes Jahr ist verschieden. Fängt man etwa Ende Februar, Anfang März an zu heizen, so daß man Anfang Juli beginnen kann mit der Ernte, dann kostet das Heizen etwa 15 Pfg. pro Pfund geerntete Weintrauben. Die Preise sind zu dieser Zeit etwa 50—80 Pfg. pro Pfund und später kosten die Trauben oft nur 25—40 Pfg. Genaue Berechnungen sind aber hierüber nicht zu machen, in dem einen Jahr erntet man ja viel mehr Trauben wie im andern.

Meines Erachtens lohnt sich das Treiben und es gilt als Tatsache je früher um so besser. Also ganz früh treiben. Im letzten Jahr waren die Preise der späten Trauben so schlecht, daß es einem bange wird. Die ersten Trauben, April-Mai, werden oft mit 2,50 Mk. das Pfund bezahlt.

Beginn des Treibens.

Einige Züchter in Westland treiben schon den Wein ab Ende Dezember, — Anfang Jan. Die meisten fangen erst später an im März.

Temperatur im Anfang bis 80° Fahr. Während der Blüte bis 85/90. Später bis 80/85.

Der Zustand des Weinstocks, die Temperatur draußen, die Lichtstärke usw. sind so von Einfluß auf die Bestimmung der richtigen Temperatur, daß es unmöglich ist genau zu sagen, wie hoch die Temperatur gesteigert werden soll.

Australische Aepfel.

Von **Gustav Scipio,** Direktor der Fruchthandel-Gesellschaft, **Bremen.**

Die Ausführungen des Herrn Wießner in Heft 4 Seite 50 d. J. veranlassen mich, folgendes zu dieser Arbeit zu bemerken: Nach meiner Überzeugung ist es ganz unmöglich, sich aus je 2—3 Proben Äpfeln ein Bild über die Hauptsorten der australischen Äpfel zu machen, und kommt mir dieses ungefähr so vor, als wenn jemand, der sich einige Tage in Paris aufgehalten hat, ein Buch über Frankreich schreibt.

Das eigentliche Import-Geschäft in australischen Äpfeln liegt in den Händen einer kleinen Anzahl Großfirmen, welche meist australische Landesprodukte importieren. Bedeutend sind auf diesem Gebiet z. B. Lohmann & Co., Sydney, Melbourne und Bremen, die in der Hauptsache Schafwolle importieren und die General-Vertretung des Norddeutschen Lloyds für Australien haben. Während der australischen Äpfel-Saison, die von Anfang März bis Ende April dauert, bevorschussen diese Herren auch Konsignationen von Äpfeln und sind andern Firmen in diesem Geschäft über, weil sie über die Kühlräume der Norddeutschen Lloyddampfer, die sie selbst in Händen haben, besser verfügen können als andere.

Bei Beschreibung der Sorten ist ein Wert auf die Größe der Äpfel gelegt. Ich möchte dazu bemerken, daß von allen genannten Sorten Äpfel von verschiedener Größe in den Handel kommen. Die Ware wird jedoch in Australien, teilweise sogar unter Aufsicht der Regierung, sehr sorgfältig sortiert, auch nach Größe, so daß

Digitized by Google

jede Kiste nur Äpfel gleicher Größe enthält. Die Bezeichnung für die verschiedenen Größen sind der Reihenfolge nach „special selected", „selected", „choice" und „prime".

Wenn sich die Herren zur Beurteilung der Äpfel aus Hamburg 3 Probefrüchte kommen lassen, so fragt es sich, aus was für einer Kiste dieselben genommen sind. Die Kisten der australischen Äpfel tragen dieselbe Bezeichnung wie die Oregonäpfel, welche an der Kiste eine Bezeichnung in Tiers aufweisen. Unter Tiers kann sich der Händler eine bestimmte Größe in Äpfeln denken, $3^1/_2$ T. sind größer, $4^1/_2$ T. kleiner. Jeder branchekundige Händler weiß, was er sich unter einem 4 T. Oregonapfel oder unter einem choice Australier an Größe zu denken hat. Einige australische Firmen sortieren auch nach englisch Zoll, und zwar wird auf $^1/_4$ Zoll genau sortiert, z. B. 2, $2^1/_4$, $2^1/_2$, $2^3/_4$, 3 Zoll etc. Durchmesser.

Die beliebtesten Sorten der australischenÄpfel sind Cleopatra und Jonathan. In der Beschreibung des Jonathan wird gesagt, daß das Fleisch süßlich ist und daß das Aroma fehlt. Dieses ist aber für den Jonathan durchaus nicht das bezeichnende Merkmal, sondern wenn die Probeäpfel diesen Fehler gehabt haben, so würde das für uns nur zeigen, daß der Apfel in schlechter Verfassung übergekommen ist. Es muß bei australischen Äpfeln darauf Rücksicht genommen werden, daß die Ware vom Inneren Australiens bis zum europäischen Hafen eine Reise von über 8 Wochen hinter sich hat und daß sie den Äquator und das Rote Meer, bekanntlich eine der heißesten Stellen der Erde, im Kühlraum passierte. Eine falsche Behandlung, z. B. eine Überkühlung oder eine ungenügende Kühlung verändert den Zustand und erstere auch den Geschmack der Ware.

Um zu beobachten, wie eine Sorte wirklich fällt und wie weit sie den Fährlichkeiten des Transportes im Durchschnitt Widerstand leistet, ist nach meinem Dafürhalten mindestens erforderlich, daß während einer ganzen Saison alle Ankünfte geprüft werden, und auch dieses würde noch kein unbedingt zuverlässiges Bild geben, denn ich entsinne mich, daß speziell der Jonathan, der während der letzten 4 oder 5 Jahre sich der größten Beliebtheit erfreut, im vorigen Jahre stark abfiel und nur ganz einzeln wirklich gute Partien Jonathans ankamen.

Eine für uns bekannte Tatsache ist, daß fast jeder Dampfer anders ausliefert. Wenn z. B. eine Kiste

L. & Co.

The
A. F. & P. Co.
Ld.

Cleopatra selected

gemärkt ist, so kann sich jeder Käufer etwas ganz Bestimmtes dabei denken: Cleopatraäpfel zweiter Größe, von einem als zuverlässig bekannten Packer (der Australien Fruit & Produce Co. Ltd.) gepackt und von Lohmann & Co. importiert. Trotzdem werden vor jeder Auktion von allen Käufern die Äpfel noch genau durchgesehen, um festzustellen, in welcher Verfassung der Dampfer gelöscht hat.

Sehr verschieden sind auch die verschiedenen Sorten je nach dem Abgangshafen resp. dem Produktionsgebiet. Das Beste von allen Äpfeln kommt von West-Australien und Viktoria, im allgemeinen das Minderwertigste von Tasmanien. Die Sorten sind unter Umständen gleich, fallen aber je nach dem Ursprungsgebiet in Aussehen und Güte grundverschieden. Für uns ist immer der sicherste Maßstab, der bei den Händlern erzielbare Preis, der für die gleiche Sorte und Größe je nach Dampfer und Produktionsgebiet zwischen Mk. 4.— und Mk. 14.— per Kiste bei sonst gleicher Marktlage schwanken kann.

Garibaldi ist z. B. ein Apfel, von dessen Geschmack man im allgemeinen nicht viel hält, der höchstens einmal gut bezahlt wird wegen der hervorragend schönen Färbung, die bei einzelnen Partien ausnahmsweise vorkommt.

Die Kanada-Renette, die bei der Beschreibung sehr gut fortkommt, gilt im allgemeinen als ein schwerer verkäuflicher Apfel und ist häufig nicht für die Hälfte der Munroes Favorite zu verkaufen, die eine verhältnismäßig schlechte Note bekommen haben, da die Probeäpfel anscheinend in schlechtem Zustand übergekommen sind.

Wie das Urteil aus einigen Probeäpfeln entstehen kann, die aus unkontrol-

Digitized by Google

lierten Kisten genommen und wahrscheinlich durch Post versandt sind, daß australische Apfelsorten „jedenfalls“ nicht lange haltbar sind, ist mir unklar. Nach meiner Ansicht ist ein Apfel, der eine achtwöchentliche Reise auf Eisenbahn, in Kühlkammer etc. hinter sich hat und noch gut aussieht, entschieden haltbar. Wie weit die weitere Haltbarkeit nach der Ankunft hier geht, hängt ganz von der Behandlung ab. Ich habe häufig noch im Juli gute australische Äpfel gesehen, die im Mai angekommen waren.

Im allgemeinen ist es aber bei derartiger Handelsware gar nicht die Absicht, dieselbe noch lange zu halten. Woraufhin wohl? Im Juli gibt es bereits italienische Äpfel, und der frische Apfel findet immer besser Käufer als der besterhaltenste.

Erfahrungsgemäß können alle frischen Früchte, die im Kühlraum gelagert sind, es nicht vertragen, wenn sie aus dem Kühlraum herausgenommen und dann noch länger aufgehoben werden sollen; vor allen Dingen leiden sie darunter, wenn sie aus dem Kühlraum herauskommen und dann noch viel damit hantiert wird, d. h. wenn sie umgepackt werden oder derartiges. Der Verfasser des Artikels über die australischen Äpfel sagt, daß er über den praktischen Wert der Aufbewahrung von Obst in Kühlräumen nicht orientiert ist. Es würde ihn vielleicht interessieren, einmal Oregonäpfel zu sehen. Diese Äpfel werden Ende September, Anfang Oktober geerntet, in Kisten verpackt und liegen in New-York im Kühlhaus, nachdem sie bereits eine 12—14tägige Bahnreise hinter sich haben. Die Hauptverkaufszeit für die Ware ist der Februar und März; geräumt sein muß die letzte Kiste, wenn die ersten reifen Australier ankommen.

Dem Urteil des Artikels, daß es unter allen Umständen praktischer ist, das deutsche Obst vor Ankunft des australischen zu verkaufen, muß ich unbedingt beistimmen, denn ich kann mir nicht denken, daß es ein Aufbewahrungsverfahren gibt, das besser als die der Oregonäpfel ist, und trotzdem fallen diese Äpfel bei der Ankunft der ersten reifen Australier gegen dieselben ab.

Nach meiner Ansicht würde es richtiger sein, einen Artikel über australische Äpfel erst dann zu veröffentlichen, wenn die ankommenden Sendungen in Bremen und vor allen Dingen auch in Hamburg während einer ganzen Saison von sachverständiger Seite geprüft würden und zwar direkt nach Ankunft, ehe die Ware der ganz unkontrollierbaren Behandlungsweise von Zwischenhändlern und der nochmaligen Umpackung und dem Versand per Post etc. ausgesetzt gewesen ist. Nur so würde ein Vergleich mit in einer Obstbauschule sorgfältig und sachgemäß aufbewahrtem deutschem Obste möglich sein.

Der gemeinschaftliche Obstabsatz

zugleich Antwort auf Frage 62 in Heft 34 vorigen Jahres.

Von **H. Grote-Überlingen a. Bodensee.**

Die Lösung der wichtigen Frage eines gemeinschaftlichen Obstabsatzes in den einzelnen Obstproduktionsgebieten hängt einzig und ganz allein von dem Vorhandensein größerer Mengen einzelner Obstarten ab und ob für die Regelung des gemeinschaftlichen Obstabsatzes auch die richtige, geschäftsgewandte Persönlichkeit vorhanden ist. Der Obsthandel ist bekanntlich ein sehr schwieriges Geschäft, er kommt noch vor dem Pferdehandel, besonders dann, wenn man in der Hauptsache auf Engrosabnehmer angewiesen ist.

Wo in einem Produktionsgebiet größere Obstmengen einzelner Obstarten vorhanden, gibt es keine dankbarere Aufgabe für Obstbauvereine und Körperschaften, den gemeinsamen Obstabsatz selbst in die Hand zu nehmen. Daß dies möglich ist, mögen nachfolgende Ausführungen bestätigen.

Die Gemeinde Steinbach b. Baden im Bühler Bezirk hat ebenfalls einen hochentwickelten Obstbau, besonders auch in der bekannten Bühler Frühzwetsche. Der Bühler Frühobstmarkt wird zu manchen Zeiten derartig stark befahren, daß naturgemäß die Preise darunter leiden. Außerdem findet der Verkauf auf dem Bühler Obstmarkt durchweg an Unterhändler statt, die auch leben wollen und selbstredend immer suchen, die Preise nicht zu hoch anzusetzen. Um nun den Produzenten den direkten Obstverkauf, also mit Umgehung des Zwischenhandels zu ermöglichen und dadurch höhere Preise zu erzielen, bildete sich im März 1908 in obiger Gemeinde ein selbständiger Ortsverein des Obstbauzweigvereins Oosgau, um gemeinschaftlich den Obstversand in die Hand zu nehmen, da ja bei den hohen Anforderungen, die der Obsthandel heutzutage auch an die Obstproduzenten stellt, ein Einzelner machtlos dasteht. Es wurde seinerzeit Herr Karl Walterspiel, von Beruf Kaufmann und selbst erfolgreicher Obstzüchter, die Vorstandsstelle übertragen, welcher mit großer Umsicht und Liebe zur Sache in uneigennütziger Art die schwierige Aufgabe aufs beste löste. Es war mir damals, als Geschäftsführer der Obstzentrale, Bühl stets ein besonderes Ver-

Digitized by Google

gnügen, wenn ich dieser jungen Vereinigung mit Rat und Tat helfen konnte.

Herr Walterspiel gab mir letzten Winter über den Verlauf des ersten Geschäftsjahres folgenden Bericht, den ich im Wortlaut hier folgen lasse.

Wie der Obstabsatz von einem Ortsverein betrieben werden kann.

Im März 1908 wurde die hiesige Ortsgruppe des badischen Landesobstbauvereins ein selbständiger Ortsverein. Dieses Resultat entsprang dem Wunsche der Mitglieder in einer selbständigen Organisation ihre obstbaulichen Interessen mehr und intensiver zu wahren, als es in einem großen Zweigverein möglich gemacht werden kann. Eines der wichtigsten Ziele eines Obstbau-Vereins, besonders in unserer Gegend mit ihrer hochentwickelten Frühobstkultur, muß der gute und schnelle Absatz des Obstes seiner Mitglieder sein. Bei den hohen Anforderungen, die seitens des Großhandels an die Obstlieferanten gestellt werden, ist es für den einzelnen Züchter nur in wenigen Fällen möglich, diesen genügend zu entsprechen. Da müssen durch gemeinsamen Absatz den Mitgliedern die Vorteile des direkten Verkaufs ermöglicht werden.

Wir haben es in dem ersten Jahre unseres Bestehens versucht, dieses zu erreichen und können mit ziemlicher Befriedigung auf unsere Erfolge zurückblicken. Es kam letztes Jahr dafür nur die Bühler Frühzwetsche, unsere Haupthandelsfrucht, in Betracht. Die für die einzugehenden Verbindungen nötigen Adressen von Abnehmern erhielten wir durch die Obstzentrale Bühl und den deutschen Pomologen-Verein in Eisenach. In wenigen Tagen hatten wir für unsere reiche Ernte genügend Abnehmer und mußten gegen Schluß der Hauptzwetschenzeit sogar größere Aufträge ablehnen. Die Versandeinrichtungen waren die denkbar einfachsten. Im Ober- und Unterdorf richteten wir in zwei günstig gelegenen großen Scheunen Sammel- und Packräume her. Die Annahme und das Verpacken der Zwetschen wurde von tüchtigen Vereinsmitgliedern, den Herren H. Jung, Karl Weil, Anton Ziegler und Lorch jr., in so zuverlässiger Weise besorgt, daß wir nicht eine einzige Beanstandung bekamen. Die abgelieferten Früchte wurden gleich zu Tagespreis bar bezahlt; wir waren in der Lage, fast ständig etwas höhere oder die gleichen Preise wie auf dem Bühler Frühmarkt zu zahlen. Dieselben schwankten zwischen Mk. 13 im Anfang und Mk. 6 in der Hauptzeit, um gegen Schluß der Ernte wieder bis zu 11 Mk. für 50 kg zu steigen.

Den umfangreichen Schrift- und Depeschenverkehr, sowie die Leitung des Versandes besorgte ich selbst.

Der Versand wurde uns durch das große Entgegenkommen des Herrn Stationskontrolleurs Göpper auf hiesiger Station sehr erleichtert. Es ist unmöglich, in der auf wenige Tage zusammengedrängten Versandzeit alle Vorschriften und Annahmezeiten genau einzuhalten, und da empfindet man die von den Bahn-Behörden gewährten Erleichterungen besonders dankbar.

Als Versandgefäße beschafften wir uns von der Obstzentrale in Bühl 35 und 40 Pfd. fassende runde Weidenkörbe, die in der hier üblichen Weise mit Farnkraut überdeckt, und mit Stecken gesprießt wurden. Für ausgereifte Früchte benutzten wir zur Probe 20—40 Pfd. Spankörbe, in denen diese ohne Papiereinlage nur mit Farn bedeckt und verschnürt einen dreitägigen Transport ohne Schaden aushielten. Die Packung in Spankörben kommt, da die Körbe meistens zurückkommen, etwas teurer, weil die leeren Spankörbe infolge unvorsichtiger Behandlung auf der Bahn sehr leiden und deshalb nicht so vielmal reisen können, als Weidenkörbe.

Nachfolgende Zahlen geben den Lesern ein Bild unseres Betriebes.

Es gelangten zum Versand vom 31. Juli bis 21. August:

2924 Körbe mit 1071 Zentner Frühzwetschen mit einem Rechnungswert von		ℳ 9494.79
Dafür wurden an die Mitglieder ausbezahlt		ℳ 7388.88
und verbleiben als Überschuß		ℳ 2105.91

Die Unkosten setzen sich zusammen:

für Packen	ℳ 960.87	
für Drucksachen, Papier	ℳ 33.—	
für Briefporto, Telephon und Telegramme	ℳ 63.24	ℳ 1057.11
Der Reingewinn beträgt		ℳ 1048.80

Für diesen Reingewinn haben wir folgende Verteilung geplant:

Gewinnanteil der Mitglieder für den Zentner angelieferte Früchte 25 Pfg. = 1071 × 0.25	ℳ 267.75
ca. 33⅓ Proz. Abschrift am Korblager (1750 Stück zu 65 Pfg. = 1137.50 ℳ)	ℳ 381.05
Rücklage für den Reservefond	ℳ 400.00
	ℳ 1048.80

Unser Korblager weist folgende Zahlen auf:

Angekaufte Körbe im ganzen	2420 Stück
Davon kamen zurück	1750 „
Die Fehlenden	670 Stück

wurden uns mit 65 und 70 Pfg. der Korb bezahlt.

Den auszuzahlenden Gewinnanteil an die Mitglieder nehmen wir absichtlich im ersten Jahre nicht höher; wir können dadurch eine kräftige Abschreibung des Korblagers vornehmen und eine hübsche Summe als Grundstock für den Reservefond zurücklegen.

Das diesjährige Ergebnis im Obstversand des Steinbacher Obstbauvereins ist ein noch größeres. Herr Walterspiel teilt mir darüber kurz folgendes mit:

Die mit Hilfe der Landwirtschaftskammer und der Obstzentrale Bühl stattgefundenen Obstverkaufstage in Karlsruhe und Pforzheim dieses Jahr haben uns und Bühl sehr gute Erfolge gebracht. Wir haben von seiten des hiesigen Vereins ca. 220 Ztr. Äpfel zu Mk. 12 bis 14 zusammengekauft, durch unsere Packer sortieren und vorschriftsmäßig packen lassen (25 Pfund-Körbe). Erlös an beiden Plätzen 16—25 Mk. per 100 Pfund. Unkosten entstehen uns ca. Mk. 2.50—2.70 per Ztr. einschließlich Holzwolle. Unser Obst war gesund und ohne Flecken, während sonst mit Ausnahme von Weber Bodmann fast nur fleckiges Obst angeliefert wurde.

Digitized by Google

Ich glaube, daß nahezu 1000 Ztr. Obst zum Verkauf standen. Edelsorten waren es viel zu wenig, in diesem allein hätte man in der gleichen Zeit gut noch mal das gleiche Quantum absetzen können.

In obstarmen Jahren ist der Weg mit dem Zusammenkaufen, wie wir es machten, der einzig richtige; sonst können solche Verkaufstage, die für die Städte in der Obstversorgung nach meiner Ansicht unbedingt nötig sind, nicht abgehalten werden. Wir hatten eine Menge Kunden, die auf Grund der letztjährigen Verkaufstage in Karlsruhe wieder kamen und ihre Anerkennung aussprachen. Meine Erfahrungen von der Mannheimer Ausstellung kamen mir sehr zu statten und kann ich ruhig behaupten, daß wir Steinbacher die besten Lieferanten waren.

Mit unserem Obstabsatz werden wir dieses Jahr an 40 000 Mk. Umsatz erreichen und trotz einiger größerer Verluste und der äußerst ungünstigen Marktlage in Zwetschen ganz ordentlich abschneiden. Ich hatte einen Depescheneingang von ca. 200 Stück und hatten wir Tage, an denen wir 400 Ztr. Zwetschen verladen haben. Die Abrechnung habe ich mir bis zum Winter aufgeschoben; ich kann es aber fast nicht mehr bewältigen, besonders da mein Vater leidend ist und das Geschäft ganz an mir hängt. Ich will sehen, daß sich die Leitung des Obstversandes anders regeln läßt und mir nicht mehr so viel Arbeit macht. Ich habe ja Lust und Freude dafür, allein man lebt doch nicht nur für andere, sondern auch für sich. — —s.

Wo findet man heutzutage derartige opferbereite Männer, die selbst mit ihrem Kapital für eine derartig gute Sache eintreten. Man muß Herrn Walterspiel alle Anerkennung zollen und dem Wunsche Ausdruck geben, daß sich auch in anderen Gegenden für derartige Unternehmungen solche geeignete Persönlichkeiten finden, denn das wollen wir uns nicht verhehlen, daß die Erfolge solcher Vereinigungen größtenteils eine Personenfrage ist. Findet man hierfür nicht den geeigneten Mann, mit den notwendigen Kenntnissen wie sie der Obsthandel erheischt, dann lieber Hand davon.

Auf Grund der hier gemachten Erfahrungen mit derartigen Obstabsatz-Vereinigungen soll versucht werden, im nächsten Jahre noch einige ins Leben zu rufen, aber nur da, wo der Boden dafür vorbereitet und die geeignete Persönlichkeit vorhanden ist. Die Vorbedingungen müssen sein, daß man zuerst auf den Anbau von guten aber wenigen Handelssorten hinwirkt und die Produzenten in der Sortierung und Verpackung des Obstes schult, damit diese einen Begriff von den Anforderungen des Obsthandels erhalten. Wichtig ist, daß von einer Obstverkaufsvereinigung den Lieferanten möglichst sofort bei Anlieferung das Obst zum Tagespreis vergütet wird. Ein kleines Betriebskapital muß also vorhanden sein, welches für die Geschäftszeit gegen Zins gut aufgenommen werden kann. Zentralisierung sollte man allerorts anstreben, d. h. nicht zu viele Obstarten anbauen, sondern die beste in dem betr. Bezirk in größeren Mengen. Absatzmöglichkeit bieten auch stets die immer mehr in den Großstädten in Aufnahme kommenden Obstmärkte. Führt sich auf solchen Märkten eine neue Verkaufsvereinigung erstmals gut ein, dann kann ihre Existenz als gesichert angesehen werden. Man fange nicht gleich zu groß an, sondern baue nach und nach derartige Vereinigungen aus. Sobald bessere Preise erzielt werden, ist der Obstproduzent auch für derartige Unternehmungen zu haben und sorgt auch für bessere Pflege und Ernährung seiner Obstbäume, um besseres und schöneres Obst abliefern zu können.

❀ ❀ ❀

Personalien.

Wilhelm Gentz in Gransee, Mitglied des D. P.-V., ein erfolgreicher Obstzüchter, starb am 13. Februar im 54. Lebensjahre.

Friedr. Henkel, Gartenarchitekt in Darmstadt, begibt sich zum Studium japanischer Gartenkunst für einige Zeit nach Japan und bittet uns, seine derzeitige Adresse „Tokio, post restante", bekanntzugeben.

Wenzel Seifert, Professor an der k. k. höheren Lehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg (Österreich) wurde zum Direktor ernannt.

❀ ❀ ❀

Literatur.

Kurze Anleitung zur Obstkultur von Ökonomierat Fr. Lucas, Reutlingen; 12. Auflage. Verlag von Eugen Ulmer, Stuttgart. Preis geb. Mk. 2.—.

Die vorliegende 12. Auflage weist gegenüber den früheren in allen Teilen Verbesserungen auf. Das Buch, das seit nunmehr 30 Jahren hinausgegangen ist, kann als ein wertvoller Auszug des notwendigen Wissens im Obstbau bezeichnet werden und ist deshalb für seine Bestimmung als Leitfaden für den Unterricht in hervorragendem Maße geeignet. Die Wiederholungsfragen über jeden Abschnitt verschaffen ihm noch den Vorzug eines trefflichen Werkes zum Selbstunterricht für strebsame, junge Obstbauer und Gärtner, auch zur Vorbereitung für den Besuch einer fachlichen Lehranstalt. Die Fragen für Abschnitt 20, „Über Systeme zur Einteilung unserer Obstsorten", fehlen. Warum? Wir betrachten sie als ebenso nützlich und empfehlen, sie in einer Neuauflage einzufügen. Die beträchtliche Einschränkung der noch immer umfangreichen Sortimente ist sehr zu begrüßen. Im Kirschensortiment wird „Großer Gobet" als guter Träger bezeichnet. Vielseitigen Beobachtungen nach möchte ich diese Sorte „faul" im Tragen nennen. Die Ausschmückung des Buches mit einer guten Farbentafel aus „Kirchner, Obstbaumfeinde", enthaltend 12 der wichtigsten tierischen Obstbaumschädlinge, trägt zum besseren Verständnis des Kapitels über „Schutz gegen Insekten" bei.

T.

Des Küfers Weinbuch. Leitfaden für Küfer, Weinhändler, Weingärtner, Wirte und sonstige Interessenten, unter Berücksichtigung des neuen Weingesetzes vom 7. April 1909. Von Professor Dr. Richard Meißner,

Digitized by Google

Vorstand der Kgl. Weinbau-Versuchsanstalt in Weinsberg. Mit 142 Abbildungen. Verlagsbuchhandlung Eugen Ulmer, Stuttgart. Preis Mk. 6.50.

Dieses Werk ist in hohem Maße geeignet, den Praktikerkreisen ein ausgezeichneter Berater zu sein. Es verbindet Theorie und Praxis in glücklicher und nutzbringender Weise, behandelt die einzelnen Kapitel erschöpfend und hat den besonderen Vorzug, recht gemeinverständlich geschrieben zu sein. Soweit das neue Weingesetz die Behandlung der Weine beeinflußt, ist darauf Rücksicht genommen. Die Aufgabe, die praktischen Arbeiten bei der Bereitung und Behandlung der **„Weine und Obstweine“** im Lichte der fortgeschrittenen wissenschaftlichen Erkenntnis darzustellen, hat der Verfasser erfüllt. Es liegt nunmehr an den Praktikern, sich die Ergebnisse wissenschaftlicher Forschung zunutze zu machen.

Um darzutun, welches umfangreiche Material in diesem Werk bearbeitet ist, und wie sehr das Werk nicht nur dem Weinbauer, sondern auch dem Obstbauer nützlich zu sein bestimmt ist, seien nachstehend die 20 Kapitel des Buches genannt:

1. Die Behandlung der Weinfässer und Bütten. 2. Die Kellereieinrichtungen. 3. Die Gewinnung des Obstsaftes zur Mostbereitung. 4. Die alkoholische Gärung der Trauben- und Obstsäfte. 5. Das Abkeltern der Rotweinmaischen. 6. Das Fassen der Weine. 7. Über die Behandlung der in der Gärung stecken gebliebenen Weine und Obstmoste. 8. Das Auffüllen der Gärfässer. 9. Das Ablassen der Weine und Obstmoste. 10. Über den Säurerückgang der Weine und Obstmoste. 11. Die Behandlung der Weine vom ersten bis zum zweiten Abstich. 12. Die sachgemäße Verbesserung der Weine, Traubensäfte und roten Traubenmaischen. 13. Die Flaschenreife des Weines. 14. Die Schönung der Weine und Obstmoste. 15. Das Filtrieren der Weine. 16. Das Pasteurisieren der Weine. 17. Das Auffrischen der Stillweine und Obstmoste mit Kohlensäure. 18. Die Schaumweinbereitung. 19. Über die Behandlung fehlerhafter und kranker Weine und Obstmoste. 20. Das Weingesetz vom 7. April 1909.

Wenn der Verfasser für Obstweine durchweg die Bezeichnung „Obstmoste“ anwendet, so ist da etwas zu sehr an der württembergischen Bezeichnung der Obstweine als „Obstmoste“ festgehalten. Allgemein spricht man von „Wein“ und „Obstwein“, und daran könnte man sich auch in Württemberg gewöhnen.

Allen Interessenten ist die Anschaffung dieses vorzüglichen Werkes zu empfehlen!

Ludwig Stemmler-Berlin.

Vermehrung und Schnitt der Ziergehölze. Von Stephan Olbrich-Zürich. 2. Aufl., gebunden Mk. 4.—. Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart.

Gegenüber der ersten zeigt die zweite Auflage eine gründliche Umarbeitung und viele Verbesserungen. Weggefallen sind die Kapitel „Anzucht der Edelrosen aus Samen“, „Anzucht von Sämlingsstämmen zu hochstämmigen Rosen“ und „Veredlung des Weinstocks“. Erweitert und mit praktischen Tabellen und neueren Erfahrungen der Praxis ergänzt, wurden die Abschnitte „Vermehrung der Ziergehölze auf geschlechtlichem Wege“ und „Ziergehölze und ihre Vermehrungsarten“. Neu hinzugefügt wurden u. a. „Unterschiede und Erkennungsmerkmale im Winter“. In jeder Hinsicht beweist das Buch, daß der Verfasser den behandelten Stoff vollständig beherrscht, sofern es sich um praktische Aufgaben handelt. Wenn wissenschaftliche Fragen gestreift werden, sind jedoch Lücken vorhanden. Die Tafel (S. 15), welche verschiedene „Samengrößen“ nach Photographie zeigen soll, enthält z. B. neben „Samen“ auch „Früchte“ und „Fruchtstände“. Auch die Erklärungen über die Vorgänge bei der Verwachsung der Veredlungen und die Abhandlung über Herbstfärbung bedürfen einer Durchsicht. Die angedeuteten Mängel treten aber durchaus nicht derart hervor, daß der Wert des ausgezeichneten, für den Praktiker bestimmten Buches dadurch herabgesetzt wird. **T.**

Fragekasten.

Wir bitten die Mitglieder um rege Beteiligung an der Fragenbeantwortung.

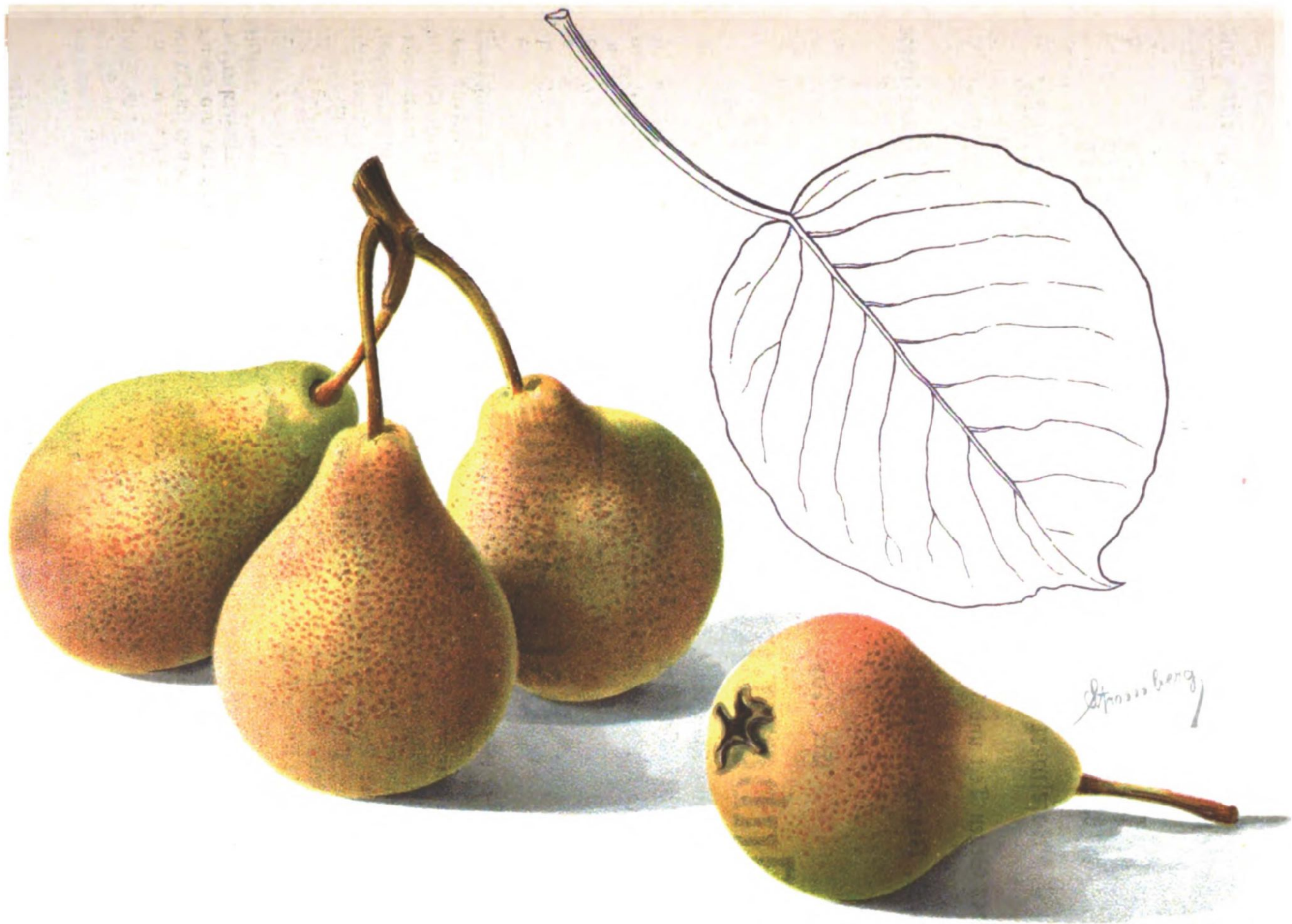
Frage 66. Wie bekämpft man den Apfelblütenstecher am gründlichsten und sichersten, wie den Erdbeerstecher? P. in M.

Frage 67. Der „Signe Tillisch“ wird in meinem Garten in Holstein schwarzfleckig, weshalb ich Bedenken trage, diese wohlschmeckende, großfrüchtige und schön wachsende Apfelsorte weiter zu kultivieren. Ist die Neigung derselben zu schwarzen Flecken auch in anderen Gegenden Deutschlands beobachtet worden? **Ad. Fr.**

Rundschau und Mitteilungen.

Grosse Rosen-Ausstellung des Vereins Deutscher Rosenfreunde. Unter der Leitung der Liegnitzer Gartenbau-Gesellschaft und der Mitwirkung der Gruppe Nieder-Schlesien des Verbandes der Handelsgärtner Deutschlands veranstaltet der Verein Deutscher Rosenfreunde in der Zeit vom 25. Juni bis 10. Juli 1910 und vom 14. August bis 11. September 1910 im Stadtpark zu Liegnitz eine Rosen-Ausstellung im freien Lande, verbunden mit einer schlesischen Gartenbau-Ausstellung. Anmeldungen für im Freien auszupflanzende Rosen haben bis 1. März 1910 zu erfolgen. Für abgeschnittene Blumen und Bindereien ist als spätester Termin der 20. Juni 1910 festgesetzt. Alle Zuschriften sind an Herrn königl. Gartenbaudirektor F. Stämmler-Liegnitz zu richten. Versammlungen außer dem Jubiläums-Kongreß des Verein-Deutscher Rosenfreunde findes statt: Sonntag, den 25. Juni d. J. eine Wandern Versammlung des Provinzial-Verbandes schlesischer Gartenbau-Vereine, welchem 55 Einzel-

Digitized by Google



Stuttgarter Gaishirtle.

Rud Bechtold & C°, Wiesbaden

Werbeblatt, in jedem Exemplar ein anderes

Digitized by Google

Verlag von Rud. Bechtold & Comp., Wiesbaden.

Zu beziehen durch jede Buchhandlung oder vom Verlag direkt.

Für Obstbautreibende, Obstbauvereine, Schulen und Gartenbesitzer empfehlenswerte Obstschriften!

An Hand der nachstehenden Werke kann **jeder Obstbautreibende** sich die „**besten** und **einträglichsten Obstsorten**“ wählen, welche bei Neupflanzungen in Frage kommen.

Obstbau in Wort und Bild.

Obsttafelwerk mit **52** Obst-Tafeln in **12** farb. Chromodruck.

Format 18½ : 26 cm.

142 Seiten Text und 71 Abbildungen Preis: brosch. **Mk. 7.50**, geb **Mk. 9.—**

Das Werk enthält naturgetreue bunte Abbildungen von

Aepfel, Birnen, Mirabellen, Aprikosen, Kirschen, Pfirsiche, Zwetschen und **Quitten.**

Ein **Auszug** aus vorstehendem Werke, betitelt

Anbauwürdige Obstsorten.

2. Aufl Im Format 18½.26 cm mit 40 Seiten beschreibendem Text und

52 Obst-Tafeln in **12** farb. Chromodruck Preis: **Mk. 4.50.**

Obige Werke sind von Behörden und Schulvorständen mehrfach empfohlen

Obst-Abbildungen.

Dieselben sind genau nach der Natur gezeichnet, in **viel**farbigem Chromodruck **prachtvoll** ausgeführt Die Serie enthält **52 div. Früchte** der **ertragreichsten Obstsorten,** bestehend aus: **Aepfel:** Canada-Reinette, Winter-Goldparmäne, Schöner von Boskoop, Graue franz. Reinette, Baumann's Reinette, Ribstons Pepping, Champagner-Reinette, Graue Herbst-Reinette, Edelborsdorfer, Goldreinette v Blenheim, Roter Eiserapfel, Großer rhein. Bohnapfel, Brauner Matapfel, Weißapfel, Herzapfel. **Birnen:** Diels Butterbirne, Hardenponts Winterbutterbirne, Liegels Winterbutterbirne, Winter-Dechantsbirne, Pastorenbirne, Bestebirne, Stuttgarter Gaishirtle, Rote Bergamotte, Veldenzer, Großer Katzenkopf, Grüne Sommermagdalene, Sparbirne, Michelsbirne. **Süßkirschen:** Früheste der Mark, Dönnissens gelbe Knorpelkirsche, Kaiserkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche. **Sauerkirschen:** Große lange Lothkirsche, Ostheimer Weichsel. **Zwetschen** und **Pflaumen:** Mirabelle v Metz, Mirabelle v. Nancy, Italienische Zwetsche, Bühler Frühzwetsche, Große grüne Reineklaude, Hauszwetsche **Aprikosen:** Aprikose v Breda, Große Früh-Aprikose, Aprikose von Nancy. **Pfirsiche:** Amsden, Weiße Magdalene, Rote Magdalene, Frühe Beatrix, Waterloo, Frühe Alexander. **Quitten:** Riesen-Quitte von Leskowatz, Champion-Quitte, Portugiesische Quitte

Der Preis obiger Serie in **Umschlag** beträgt **3,50 Mk.** - **Einzelne** Tafeln bis 25 Stück à 10 Pfg, bis 100 St à 7 Pfg., über 100 St. à 5 Pfg., 1000 St. à 4 Pfg. — Obige Werke eignen sich vermöge ihres praktischen und instruktiven Inhaltes ganz besonders zu **Prämiierungen** und **Geschenkwerken** an strebsame Gehilfen und dürften jeder Bibliothek zur Zierde gereichen

Außer den in dieser Serie enthaltenen Obsttafeln sind weiter erschienen:
Aepfel: Landsberger Reinette, Gelber Edelapfel, Prinzenapfel, Gelber Richard, Boikenapfel, Ananas-Reinette, Roter Trier'scher Weinapfel, Minister v. Hammerstein, Charlamowsky, Danziger Kantapfel, Geflammter Kardinal **Birnen:** Williams Christbirne, Gute Luise von Avranches, Köstliche von Charneu, Gute Graue, Colomas Herbst-Butterbirne, Clapps Liebling, Frau Louise Goethe. **Kirschen:** Schwarze große Knorpelkirsche, Ochsenherzkirsche, Frühe Maikirsche, ferner auf 1 Tafel vereinigt: Dopp. Schattenmorelle, Bettenburger Glaskirsche, Schöne v. Chatenay, Speckkirsche. **Zwetschen:** Eßlinger Frühzwetsche, Königin Viktoria.

☞ Auf Wunsch sendet die Verlags-Buchhandlung gerne ausführlichen Verlags-Katalog in beliebiger Anzahl und kann sich an Hand desselben jeder Interessent selbst davon überzeugen, daß hier nur praktische Werke von Autoren geschrieben sind, welche jahrelang alles Vorgetragene auch wirklich erprobt haben und deren Namen in Obstbaukreisen bestens bekannt sind. Die vielfachen schnell aufeinander folgenden Auflagen sprechen für die Brauchbarkeit mehr als alle sonstige Reklame

Digitized by Google

vereine angehören. Ferner: Ein schlesischer Gärtnertag, veranstaltet durch die Leitung des Provinzial-Verbandes Schlesien, des Verbandes der Handelsgärtner Deutschlands. Der Termin wird noch bekannt gegeben.

Die Ausfuhr von frischem Obste aus Italien hat nach dem von dem italienischen Finanzministerium veröffentlichten statistischen Werk „Il Movimento Commerciale del Regno d'Italia" im Jahre 1908 um 19,5 Millionen Lire = rund 16 Millionen Mark nachgelassen.

Frankreichs Zideräpfelernte 1909. Nach einem Berichte des Kaiserl. Konsulats in Havre vom 13. Dezember 1909 werden in Frankreich Äpfel zur Ziderbereitung hauptsächlich in den ehemaligen Provinzen Normandie und Bretagne, den jetzigen Departements Seine-Inférieure, Eure, Calvados, Manche, Orne und Ille-et-Vilaine, Loire-Inférieure, Morbihan, Côtes-du-Nord und Finistère gewonnen. Die Menge der 1909er Ernte soll in den meisten Departements recht ungenügend ausgefallen sein. Im Departement Calvados, welches gewöhnlich einen großen Apfelreichtum aufweist, wird sie in diesem Jahre mit „Null" bezeichnet. Es erhielten bei einer im September vorgenommenen Schätzung die Departements die Noten: 1. Sehr schlecht: Calvados, Ille-et-Vilaine, Loire-Inférieure, der östliche Teil von Morbihan. 2. Schlecht: Seine-Inférieure, Eure, Manche. 3. Mittelmäßig: Côtes-du-Nord, Finistère, der westliche Teil von Morbihan. 4. Gut: Orne. Auch die Ernte im Departement Sarthe wurde als eine gute bezeichnet.

Wenn das Ernteergebnis im Vergleich zum Jahre 1908 auch ganz bedeutend zurückbleibt, so erwiesen sich die Befürchtungen einer völligen Mißernte doch als übertrieben. Es kamen genügende Mengen Zideräpfel auf den Markt, es fehlte aber anfänglich an Käufern, so daß die Preise, welche Ende August für 1000 kg Äpfel mit 83 bis 85 Fr. für Oktober- und mit 90 bis 92 Fr. für November-Lieferung verlangt waren, auf durchschnittlich 45 bis 50 Fr. im Oktober und 50 Fr. im November zu stehen kamen. Nur in den Departements Finistère, Côtes-du-Nord und Morbihan hielten sich die Preise teilweise auf 80 bis 90 Fr. für 1000 kg.

Stickstoffkalk ((Kalkstickstoff) als Düngemittel bei Gemüsearten im Vergleich zum Chilesalpeter. In Heft 21, 1909 der „Gartenflora" schildert Dr. Otto-Proskau eigene Versuche über die Wirkung von Stickstoffkalk, und Kalkstickstoff im Vergleich mit Chilesalpeter bei Gemüsen: „Parzelle 1 blieb ungedüngt, Parzelle 2 erhielt 25 g Stickstoffkalk (18,1 % N), Parzelle 3 erhielt 30 Gramm Chilesalpeter (15,2 % N) pro 1 qm als Kopfdüngung am 23. Juni 1908. Der Stickstoffkalk wurde am 19. Mai gleichmäßig ausgestreut und in den Boden eingehackt, der Chilesalpeter am 23. Juni als Kopfdünger um die Pflanzen herumgestreut. 6 Tage nach dem Ausstreuen des Stickstoffkalkes wurden die Parzellen mit Kohlrüben bepflanzt. Schäden durch die Stickstoffkalkdüngung wurden nicht beobachtet. Zuerst waren dem Augenschein nach die Kalkstickstoffpflanzen am weitesten, später zeigten die Chilesalpeterpflanzen einen geringen Vorsprung, während ungedüngt verhältnismäßig weit zurück war. Bei der am 15. September erfolgten Ernte wurden die Köpfe (nach Abtrennung der Wurzeln und Blätter) in frischem Zustande gewogen. Es ergaben: Parzelle 1 ungedüngt, 10 Köpfe = 1920 g, d. i. pro Kopf 192,0 g. Parzelle 2, Stickstoffkalk, 16 Köpfe = 3270 g d. i. pro 1 Kopf = 204,4 g. Parzelle 3, Chilesalpeter, 16 Köpfe = 3420 g, d. i. pro 1 Kopf = 214,0 g.

Demnach hatte der Chilesalpeter am besten gewirkt, etwas geringer der Stickstoffkalk; weiter zurück steht ungedüngt. Wird der Wirkungswert des Chilesalpeters = 100 gesetzt, so beträgt der des Kalkstickstoffs im vorliegenden Falle 95,6, der von ungedüngt 89,2 (der Boden hatte keinen Nährstoffmangel). Es ist also auch hier, wie in den früheren Versuchen die Wirkung des Stickstoffkalkes bei Gemüsearten eine verhältnismäßig gute."

Polizeiverordnung, die Bekämpfung des amerikanischen Stachelbeermeltaues betreffend. Zur Durchführung einer energischen Bekämpfung des amerikanischen Stachelbeermeltaues, der wie wir bereits mitteilten, die ausgedehnten Stachelbeerkulturen am Vorgebirge bedroht, hat der Landrat des Kreises Bonn folgende Verordnung erlassen:

„Auf Grund des § 142 des Gesetzes über die allgemeine Landesverwaltung vom 30. 7. 1883 (G.-S.-S. 195) und des § 7 des Gesetzes über die Polizeiverwaltung vom 11. März 1850 (G. S. S. 265) sowie des § 34 des Feld- und Forstpolizeigesetzes vom 1. April 1880 (G. S. S. 230) wird mit Zustimmung des Kreisausschusses für den Umfang des Landkreises Bonn folgende Polizeiverordnung erlassen: § I. In den Stachelbeerbau treibenden Gemeinden des Kreises ist zur Bekämpfung des Stachelbeermeltaues eine Kommission, bestehend aus dem Gemeindevorsteher, dem Feldhüter, und zwei von der Gemeindevertretung zu wählenden Obstzüchtern zu bilden, der eine Kontrolle über die Stachelbeerkulturen über das Auftreten des Meltaues und die Durchführung der Bekämpfungsmaßnahmen (§§ 2 bis 4) obliegt. — § 2. Alle Stachelbeerkulturen und einzelne Sträucher sind in den Gemeinden, in denen der amerikanische Stachelbeermeltau aufgetreten ist, in der Zeit vom 1. Jan. bis 1. März jeden Jahres mit 5 % Kupferkalkbrühe zu spritzen. Von der Ortspolizei können an Stelle der Kupferkalkbrühe auch andere bewährte Bekämpfungsmittel durch ortsübliche Bekanntmachung zugelassen oder vorgeschrieben werden. — § 3. Nach dem Austrieb sind die Stachelbeerkulturen durch deren Inhaber und die gemäß § I gebildete Kommission in steter Kontrolle zu halten. Die vom Meltau befallenen Triebspitzen und sonstigen Pflanzenteile sind durch Verbrennung an Ort und Stelle zu vernichten. Soweit erforderlich, hat dies auch unter Zuhilfenahme leicht brennbaren Materials, wie Stroh oder Petroleum, zu geschehen. — § 4. In Einzelfällen können auf Vorschlag der Kommission durch die Ortspolizeibehörde Bekämpfungsmaßnahmen angeordnet werden. — § 5. Zuwiderhandlungen gegen die vorstehende Polizeiverordnung werden mit Geldstrafen bis zu 30 Mk. oder entsprechender Haft bestraft. — § 6. Gegenwärtige Polizeiverordnung tritt sofort in Kraft. Bonn, den 7. Oktober 1909.

gez. Der Landrat usw.

Digitized by Google

Die Apfelernte in den Vereinigten Staaten von Amerika ist nach einer Mitteilung im „Fruitgrower" in stetem Abnehmen begriffen. Seit dem Jahre 1896, in dem noch 69 070 000 Barrels (1 Barrel = 159 Liter) geerntet wurden, sind immer weniger Äpfel geerntet worden. 1908 betrug die Ernte nur noch 23 000 000 Barrels. Die Richtigkeit der mitgeteilten Zahlen vorausgesetzt, würde also der Gesamt-Äpfelertrag innerhalb 13 Jahren um $66\,^2/_3\,\%$ zurückgegangen sein.

1909 ergab eine geringere Ernte als 1908.

Wir wissen, daß der deutsche Obstbau gefährlichere Konkurrenten hat, als den Obstbau Amerikas. Trotzdem darf man aus dem Rückgang des Apfelbaues in den Vereinigten Staaten keine Schlüsse auf Verminderung der Einfuhr in Deutschland ziehen, denn der Obstbau Kanadas und Neuschottlands ist gegenüber dem der Vereinigten Staaten in kräftigem Emporblühen begriffen. und die Ausfuhr aus diesen Staaten nimmt immer mehr zu.

Vorbericht über die Versammlung des D. P.-V. während der landwirtschaftlichen Woche in Berlin.

In dem Bestreben, den Mitgliedern des D. P.-V. so schnell als möglich über den Verlauf der diesjährigen Februarversammlung Nachricht zu geben, folgt hiermit ein kurzer Vorbericht. Ein ausführlicher Bericht mit den Referaten wird im nächsten Hefte veröffentlicht werden. Die Versammlung des D. P.-V. nahm einen überaus anregenden und glücklichen Verlauf. Sie darf deshalb würdig in die Reihe der früheren Februar-Versammlungen des D. P.-V. eingegliedert werden. Von der Tatsache, daß der D. P.-V. in seinen Versammlungen nicht nur wertvolle Ratschläge und Lehren erteilt und Anregungen gibt, sondern diese auch in nutzbringende Taten umsetzt, werden immer weitere Kreise überzeugt. Die Versammlung war von 160 Teilnehmern besucht. Vom Vorstande des D. P.-V. waren anwesend die Herren: Lorgus, Rebholz, Bißmann, Fischer, Grobben, Hagemann, Müller-Diemitz, Rosenthal, Weirup und Zier. Der D. P.-V. hatte die Ehre, Herrn Kgl. Landesökonomierat Graf Dr. Oldenburg als Vertreter des Ministeriums für Landwirtschaft, Domänen und Forsten, ferner zahlreiche Vertreter obstbaulicher Behörden und Körperschaften und Landwirtschaftskammern begrüßen zu können. Die Verhandlungsgegenstände stellten auch in diesem Jahre eine Reihe wichtiger Fragen dar, die von berufensten Männern behandelt wurden. Unter den Referenten befanden sich die Herren: N. Kaumanns, landwirtschaftlicher Sachverständiger beim Kais. Generalkonsulat in Chicago und Professor Dr. Fischer-Berlin als Gäste des D. P.-V.

Die von dem D. P.-V. seit längeren Jahren während der landwirtschaftlichen Woche veranstalteten Versammlungen von Mitgliedern des D. P.-V. und von Vertretern des Deutschen Obstbaues hatten bisher zum Gegenstand ihrer Verhandlungen: „Herbeiführung eines Zusammenschlußes aller Obstbau-Behörden und -Körperschaften zwecks Vereinfachung und Vereinheitlichung der Arbeiten, Verbesserung des Handels mit deutschem Obste, Auswahl billiger, bester zweckmäßiger Obstverpakkungsgefässe, Einrichtung von Obstverpakkungslagern, Verbesserung und Erweiterung der Obstmarktberichte, Einrichtung einer Kreditauskunftsstelle, Obstverkaufsvereinigungen, Obstlagerhäuser, einheitliche Fruchtgrößen für den Obsthandel".

Der erste Punkt der diesjährigen Tagesordnung lautete: „Berichte über Mengen, Absatzverhältnisse und Preise der vorjährigen Obsternte, Einfuhr ausländischen Obstes und dessen Einfluß auf Preis und Absatz des heimischen Obstes, Erfolge der Obstverkaufsvermittlungsstellen und der Obstmärkte". Das diesbezügliche Referat des Herrn Lesser wird in dem nächsten Hefte veröffentlicht werden.

Der außerordentlich lehrreiche Vortrag des Herrn landwirtschaftlichen Sachverständigen N. Kaumanns schloß sich an seine früheren, ebenfalls im Kreise des D. P.-V. gegebenen Ausführungen an und ergänzte und vervollkommnete dieselben nach jeder Richtung. Der Redner zog nicht nur einen Vergleich zwischen dem Obstbau Amerikas und Deutschlands, sondern er machte vor allem bestimmte Vorschläge darüber, in welcher Weise der deutsche Obstbau aus den amerikanischen Erfahrungen, besonders auch derjenigen über die Obstkühllagerung, Nutzen ziehen kann.

Herr Müller-Diemitz berichtete über die bisherigen Erfahrungen, die mit dem unter der Beihilfe des D. P.-V. in dem Betriebe des Herrn Schmitz-Hübsch in Merten errichteten ersten deutschen Obstlagerhaus mit Kühleinrichtung gemacht worden sind. Die bisherigen Erfolge ermutigen in jeder Hinsicht.

Herr Kgl. Landesökonomierat Graf Dr. Oldenburg erklärte, daß der Herr Minister für Landwirtschaft, Domänen und Forsten die Angelegenheit der Obstkühllagerung mit besonderem Interesse verfolge, und auch bereit sei. zur Förderung dieser Frage Mittel zur Verfügung zu stellen; es möchten jedoch bestimmte Vorschläge von dem D. P.-V. unterbreitet werden.

Die rege Aussprache, welche sich an den Vortrag des Herrn Kaumann und besonders an die Frage der Obstkühllagerung anschloß, ist ein Beweis dafür, daß der letzteren volles Verständnis entgegengebracht wird und daß sie eine zeitgemäße Forderung unseres aufblühenden Obstbaues darstellt.

Der für dieses Heft noch verfügbare Raum und die für die Drucklegung erforderliche Zeit erlauben es nicht, näher auf die Referate der Herren Professor Dr. Fischer, Bissmann und Böttner einzugehen. Das rege Interesse aller Teilnehmer hielt aus bis zum Schluß der fast vier Stunden währenden, lehrreichen und anregenden Versammlung.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Tetzner-Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart

Digitized by Google

Das Obstbaumsterben.

Von **J. Müller-Diemitz** und **Dr. K. Störmer-Halle a. S.**

I. Die Krankheitserscheinungen und ihre Ursachen.

A. Äussere Merkmale der Krankheit.

Die Krankheit ist durch das vorzeitige Absterben der Obstbäume in der Jugend oder im besten Lebensalter gekennzeichnet. Sie wird vorwiegend bei Kirschbäumen, aber auch bei andern Obstarten beobachtet. In der Regel erkranken zu gleicher Zeit große Bestände von Bäumen. Beispiele: das Kirschbaumsterben am Rhein und im Altenlande bei Hamburg; das Apfelbaumsterben in Apolda.

Als äußere Krankheitserscheinungen bemerkt man: schlaffes Blattwerk, gelbe (chlorotische) Verfärbung oder frühzeitige Herbstfärbung der Blätter, dünne Belaubung, starkes Abfallen der unreifen Früchte, oder mangelnde Ausreife des Behanges, Rindenzerstörungen am Stamme oder an den starken Ästen, Zweigdürre, endlich Eingehen einzelner Äste und des gesamten Baumes. Beim Kirschbaum und überhaupt beim Steinobst ist stark auftretender Gummifluß gewöhnlich das äußere Anzeichen der Rindenzerstörungen. Bei jungen Bäumen erfolgt das Eingehen meist so schnell, daß man von einem Absterben über Nacht reden kann. Gewöhnlich bleiben dann Blüten und Blätter dürr am Baume hängen. Vielfach zeigen die eingehenden Bäume starke Wasserschoßbildung, wenn die den Tod herbeiführenden Rindenzerstörungen am oberen Stammteile erfolgen. (Vergl. Abb. 1 und 2.)

Unter der Oberhaut der abgestorbenen Rinde findet man oft auf handgroßen Flecken die schwarzen, etwa stecknadelkopfgroßen Pilzfrüchte des beteiligten Pilzes, der Cytospora rubescens beim Kirschbaum und verwandter Pilze bei anderen Obstbäumen. Die Cytospora-Arten gehören zu höheren Pilzformen der Gattung der Valsa, z. B. Valsa leucostoma beim Kirschbaum.

B. Innere Merkmale der Krankheit.

Durchsägt man einen Ast oder Stamm an der Stelle, wo die Rinde abgetötet ist, so findet man, daß nicht nur die Rinde, sondern auch das darunter liegende Holz, und zwar sowohl Splint- als Kernholz krankhaft verfärbt ist. (Vergl. Abb. 3.) Diese Verfärbung tritt besonders hervor, wenn man die Schnittfläche mit dem Messer glatt schneidet. Verfolgt man die helle bis dunkelbraune Verfärbung nach der Krone zu, so findet man sie auch noch in dünnen Ästen, hier aber nur mehr im innern Holze um das Mark herum, während das jüngste Splintholz, Cambium und Rinde, noch gesund sind. Verfolgt man die Verfärbung nach der Wurzel zu, so beobachtet man, daß der Durchmesser des erkrankten Holzes immer kleiner wird und die Verfärbung schließlich in einer abgestorbenen Wurzel endet. Um die letztere zu finden, muß das Wurzelhalsstück oftmals erst sorgfältig

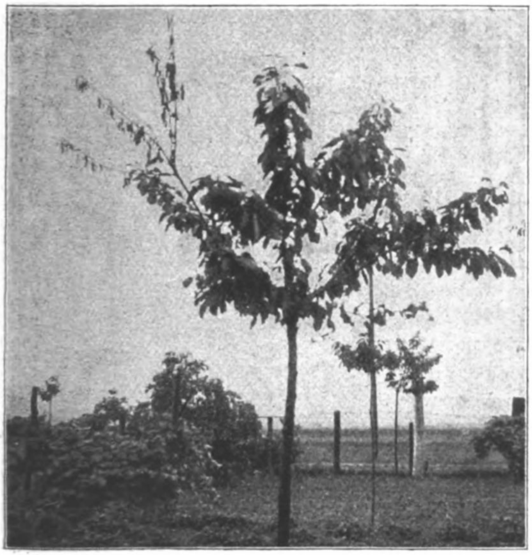


Abb. 1. Anfangsstadium des Kirschbaumsterbens. (Zweigsterben.) Stendal 1909.

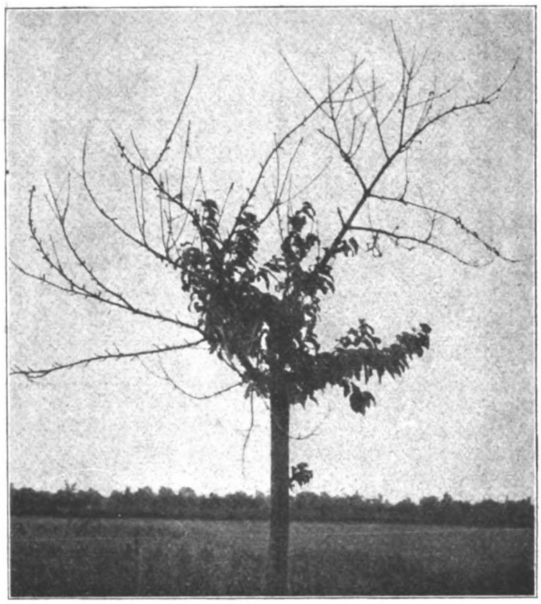


Abb. 2. Endstadium des Kirschbaumsterbens. (Äste abgestorben; starke Bildung von Wasserschossen.) Stendal 1909.

Digitized by Google

längs und quer durchschnitten werden. Die schematische Skizze Abb. 4 soll zeigen, worauf es ankommt.

C. Die bei der Krankheit beteiligten Parasiten.

Es läßt sich nachweisen, daß in dem erkrankten Holze andere Parasiten vorhanden sind als in der erkrankten Rinde. Beim Kirschbaum z. B. finden sich im Holze nur Bakterien, in der Rinde dagegen Bakterien und ein Pilz (die bereits erwähnte Valsa- (Cytospora-) Art.

Über die Tätigkeit der verschiedenen Parasiten kann man sich auf Grund der Untersuchungsbefunde folgende Vorstellung machen. Die Erkrankung des Holzes geht sichtlich von der Wurzel aus und zieht sich in den um das Mark herum liegenden Holzschichten den ganzen Stamm hinauf. Die hier anzutreffenden Bakterien sind daher als die primäre Krankheitserscheinung anzusprechen, während die nur im Splint und in der Rinde vorhandenen Pilze als sekundäre oder Folgeparasiten zu bezeichnen sind. Die primären Parasiten, die schon den jungen und vermutlich jeden Kirschbaum frühzeitig befallen, leben zunächst nur im älteren Holze, das aus abgestorbenen Zellen besteht und für die Nahrungszufuhr des Baumes nicht mehr in Frage kommt. Das der Wasserzufuhr dienende lebende Splintholz ist im gesunden Baume noch frei von ihnen, wird aber in dem Maße, wie seine nach dem inneren Holze zu liegenden Zellen in ihrer Lebenskraft nachlassen, von der primären Bakterienflora besiedelt. Läßt die Widerstandsfähigkeit der Zellen infolge von Wachstumsstörungen, die der Baum erleidet, nach, etwa in Wunden oder an der Veredelungsstelle oder an irgend einer anderen Stelle mit verminderter Lebenskraft der Zellen, so wird dort das Vordringen der Bakterien ermöglicht. Da es sich nunmehr um die parasitäre Besiedelung eines für die Ernährung des Baumes notwendigen lebenden Gewebes handelt, muß eine weitere Schädigung der Gesundheit eintreten. Auf diese Weise wird auch die Widerstandsfähigkeit der Zellen in der Rinde so herabgemindert, daß die in jeder Kirschplantage vorhandene Valsa leucostoma einzudringen vermag, was ihr der gesunden Rinde gegenüber unmöglich wäre. Durch die gleichzeitige Tätigkeit der primären und sekundären Parasiten kommt es an den erkrankten Stellen zu Absterbeerscheinungen der Rinde und des Cambiums, die die inneren Ursachen für das nachfolgende Ast- und Zweigsterben sind. Denn die Abtötung der Splintzellen muß mit der Zeit die Wasserzufuhr, die Zerstörung der Rinde die Nährstoffzufuhr für die darüber liegenden Äste und Zweige abschneiden; die Abtötung des Cambiums aber verhindert die Ausheilung und Überwallung der Wunde, sowie das Dickenwachstum an der erkrankten Stelle.

Die vorstehenden Ausführungen beziehen sich zunächst auf das Kirschbaumsterben, haben aber nach bisher vorliegender Erfahrung allgemeine Gültigkeit, wenn man nur berücksichtigt, daß bei anderen Obstarten andere Parasiten in Frage kommen.

D. Die Ursache der Krankheit.

Es wäre durchaus falsch, die Ursache der Krankheit ausschließlich in der geschilderten Tätigkeit der Parasiten zu erblicken; denn die letzteren können erst dann die lebenden Zellen befallen, wenn der Baum in seiner Gesundheit geschwächt ist. Hieraus ergibt sich, daß unsere Krankheit, wie übrigens jede andere, in erster Linie von den Lebensverhältnissen der Pflanze und nicht von der Gegenwart der Parasiten abhängt. Die letzteren sind tatsächlich an irgend einer Stelle an jedem Baume vorhanden, aber sie vermögen ihre verderbliche Tätigkeit erst dann aufzunehmen, wenn die sinkende Widerstandsfähigkeit des Baumes es gestattet.

Die letzte Ursache des Obstbaumsterbens ist also in ungünstigen Lebensverhältnissen des Baumes zu suchen. Jede Schädigung, in erster Linie durch Witterungseinflüsse, die den geschwächten Baum trifft, kann von verderblichster Wirkung sein. Hingegen ist dies nahezu oder ganz ausgeschlossen, wenn der Baum mit der Kraft, die ihm gesunde Lebensverhältnisse verleihen, Schädigungen zu begegnen vermag. Von solchen Gesichtspunkten aus sei nachstehend in kurzen Zügen das Obstbaumsterben in Entstehung, Entwicklung und Verlauf geschildert.

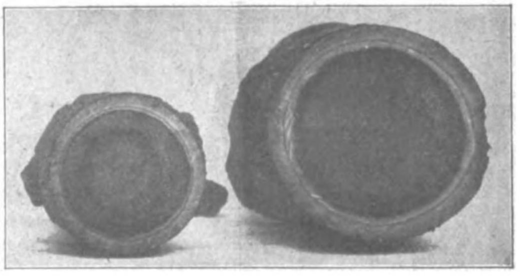


Abb. 3. Apfelbaumsterben. Verfärbung des inneren Holzes. Äußeres Splintholz, Kambium und Rinde noch gesund. Um die Hälfte verkleinert.

Die ersten Einflüsse gehen vom Boden des Standortes aus, wirken aber auf die verschiedenen Bäume verschieden, je nach Gattungs-, Sorten- und Individualeigenschaften. Ungesunde Bodenverhältnisse, deren Ursachen unendlich mannigfacher Natur sein können, schwächen die Gesundheit des Baumes. Die Folgen sind zunächst äußerlich nicht besonders auffällig. In diesem Zustande unterliegt die Plantage bestimmten ungünstigen Witterungseinflüssen. Worin diese im einzelnen bestehen, ist noch durchaus unbekannt und es wäre einseitig, nur an Frühjahrsfröste zu denken. Offenbar handelt es sich um die Wintereinflüsse im ganzen, namentlich wenn man die Erfahrungen bei den Feldfrüchten in Betracht zieht. Sicherlich kommt auch der Wechsel von Wärme und Kälte und manches andere in Frage. Jedenfalls wirken nachteilige Witterungseinflüsse außerordentlich schäd-

Digitized by Google

lich auf schlecht ernährte Bäume, setzen deren Widerstandsfähigkeit noch weiter herab und ermöglichen auf diese Weise das parasitäre Auftreten der Pilze und Bakterien. Infolgedessen fallen junge mit Stickstoff überernährte Baumschulenbäume im folgenden Sommer dem Bakterienbrand und der Valsa zum Opfer, ältere Bäume aber beginnen mit den ausgedehnten Rindenzerstörungen an Stamm und Ästen durch dieselben Parasiten. Vermutlich infizieren sich auch bei solchen Witterungseinflüssen die

Es liegt in der Natur der Sache, daß die ausgelösten Erscheinungen in den nächsten Jahren nachwirken. Wo die Bodenverhältnisse nicht ganz ungünstige sind, geht die Krankheit anscheinend zurück, im andern Falle schreitet sie mindestens nicht stärker fort. Beides gibt leicht zu der trügerischen Hoffnung die Veranlassung, daß die Bäume wieder vollständig gesund werden. Da sich die Absterbeerscheinungen lange Jahre hinziehen, kann eine ganze Generation diese Hoffnung hegen, bis eine nächste ungünstige Witterungs-

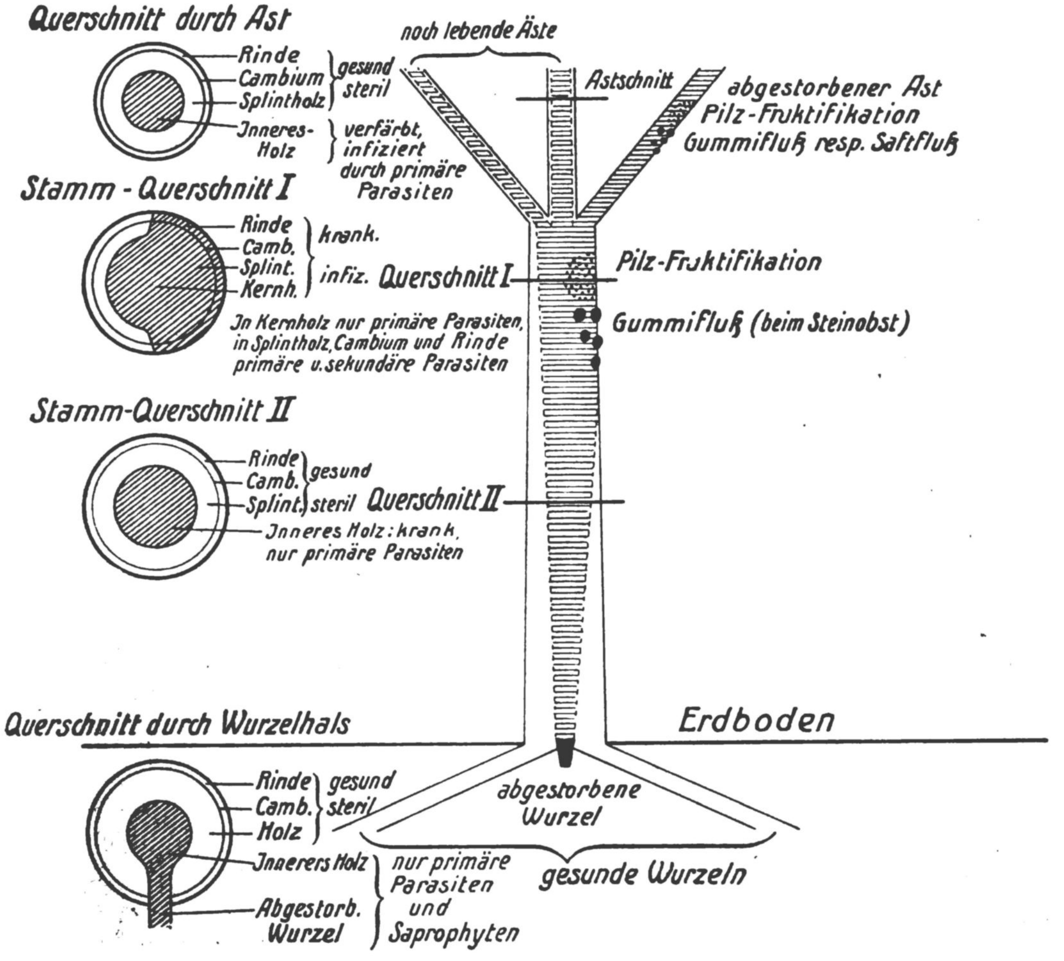


Abb. 4. Schematische Skizze über die Krankheitserscheinungen und die Verteilung der Parasiten.

kräftigen jungen Bäume von der Wurzel her mit den primären Parasiten, ohne jedoch infolge ihrer gesunden Widerstandsfähigkeit zunächst noch großen Schaden zu leiden. Auf diese Weise wirkt die Witterung auslösend auf die Krankheitserscheinungen. Sie ist daher ein Faktor von nicht zu übersehender Bedeutung, den man aber deshalb nicht überschätzen darf, weil die Erfahrung lehrt, daß die gleichen Witterungseinflüsse nicht überall, sondern nur unter nachweisbar ungünstigen Bodenverhältnissen schädlich werden.

periode die Krankheit erneut anschwellen läßt. Inzwischen hat aber die Zeit die anfänglich so schweren wirtschaftlichen Wunden zu verschmerzen gelehrt oder geheilt, und eine neue tatkräftige Generation schafft mit Axt und Hacke Raum für andere Kulturen, die die Fruchtwechselordnung der Natur gestattet und wieder für lange Jahre mit reichen Erträgen lohnt.

II. Die Bekämpfung der Krankheit.

Zunächst sei betont, daß nur die Berücksichtigung aller Faktoren, die für die Krank-

Digitized by Google

heit von Bedeutung sind, eine Bekämpfung aussichtsvoll erscheinen läßt. Jede einseitige Betrachtung macht von vornherein jeden Versuch aussichtslos. Besonders nachdrücklich muß ferner noch ausgesprochen werden, daß es sich im nachstehenden nur um Vorschläge für Bekämpfungsversuche, nicht um erprobte Vorschriften handeln kann.

Nach allem Vorhergehenden ist in der Verbesserung der Lebensverhältnisse der erkrankten Bäume der Hebel anzusetzen.

Ganz allgemein hängen dieselben ab:

1. von dem inneren Wert, den die Pflanze auf Grund der Vererbungsgesetze mitbringt;
2. von den Wachstumsverhältnissen in der Jugend;
3. von den Einflüssen des endgültigen Standortes,
 a) vom Boden ausgehend,
 b) von der Witterung ausgehend.

Die Abwehrmaßnahmen haben daher in dieser Beziehung zu berücksichtigen:

1. Sorteneigenschaften sowohl bei der Unterlage wie beim Edelreis;
2. strengste Auswahl eines richtig herangezogenen, nicht überernährten, kernigen Pflanzenmaterials;
3. Frostschutz im Winter und im Frühjahr, namentlich bei jüngeren Bäumen;
4. Verbesserung der physikalischen Bodenbeschaffenheit in der Oberkrume und im Untergrund;
5. Regelung der Wasserverhältnisse;
6. Sicherstellung einer gesunden Ernährung, insbesondere mit Mineralstoffen (Kali, Phosphorsäure, Kalk, Magnesia, Schwefelsäure);
7. Vermeidung von Fehlern bei der Stickstoffdüngung;
8. Desinfektion des Bodens mit Schwefelkohlenstoff vor Neuanpflanzungen bei Bodenmüdigkeit bezw. abnormer biologischer Bodenbeschaffenheit.

Hierzu treten noch Maßnahmen hinzu, die hinsichtlich Schnitt, Schröpfung, Herausnahme kranker oder toter Äste, Heilung von Wunden u. a. m. zu beachten sind.

Die erste Voraussetzung für die Verhütung und Bekämpfung des Obstbaumsterbens ist eine richtige Ernährung der Bäume, insbesondere mit Mineralstoffen. Man betrachte die Kosten einer regelmäßigen Düngung der Obstplantage als Selbstversicherung auf die Gesundheit der Bäume und dünge im Jahre auf $^1/_4$ ha mit 1 Ztr. 40 %igem Kalisalz, 1 Ztr. Superphosphat bei schwerem oder Thomasmehl bei leichtem Boden und 10 Ztr. Kalk. Bei Versorgung der Bäume mit Stickstoff sind dieselben Grundsätze zu beachten wie gegenüber kranken Bäumen.

Obstanlagen, die das Obstbaumsterben im ersten Entstehen oder voll ausgebildet zeigen, dünge man dagegen auf den Morgen mit:

3 Ztr. Superphosphat oder Thomasmehl (Phosphorsäuredünger).

3 Ztr. schwefelsaurer Kalimagnesia (Kalidünger),

20 Ztr. Stückkalk und

5 Ztr. Düngegips.

Die schwefelsaure Kalimagnesia schlagen wir vor, erstens weil bei ihr die Wirkung schädlicher Chlorverbindungen nicht in Frage kommt, zweitens weil die Magnesiazuführung aus physiologischen Gründen vorteilhaft erscheint, und drittens weil durch den Dünger eventuell vorhandener Schwefelsäuremangel beseitigt wird. Aus letzterem Grunde ist auch Gipsdüngung vorgeschlagen, die sicherlich bei stark kalkhaltigen Böden dieselbe Bedeutung hat, wie Kalkdüngung bei sauren Böden.

Bei der Ausführung der Düngung hat man folgendes zu beachten: Wo es irgendwie möglich ist, sollte Flächendüngung ausgeführt werden. Phosphorsäure- und Kalidünger werden vor dem Kaligipsgemenge ausgestreut und mit dem Pflug oder Spaten tief untergebracht, um möglichst schnell ansdie Wurzel zu gelangen. Einige Tage später werden Kalk und Gips flach eingebracht.

Die Einzeldüngung der Bäume hat im Umfange der Kronentraufe in derselben Weise, wie oben angegeben, zu erfolgen. Man berechnet die Düngermenge für jeden einzelnen Baum, indem man mit der Anzahl der Bäume pro Morgen in die angegebene Düngermenge dividiert. Auf keinen Fall darf sogenannte Lochdüngung angewandt werden, dagegen erscheint die vorherige Auflösung bezw. Aufschwemmung des Phosphorsäure- und Kalidüngers in Wasser und das Ausgießen dieser Lösung auf die umgegrabene Baumscheibe vorteilhaft. Man beachte bei der Düngung älterer Bäume, daß die Saugwurzeln nicht in der Nähe des Stammes sitzen.

In den ersten drei Jahren soll bei nährstoffarmen Böden die angegebene Düngung alljährlich wiederholt werden, später nur im dreijährigen Umtriebe, d. h. es wird jedes Jahr ein Drittel der Plantage gedüngt.

Die Anwendung der Stickstoffdüngung erfordert besondere Sorgfalt. Bekanntlich ist der Stickstoff derjenige Nährstoff, dessen Einfluß auf das Wachstum am stärksten schon äußerlich auffällt. Das üppige Gedeihen der Bäume verlockt infolgedessen zu starker Stickstoffdüngung. Wenn aber Stickstoffdünger gegeben wird, ohne daß eine genügende Grundlage von Kali, Phosphorsäure, Kalk, Magnesia und schwefelsauren Verbindungen im Boden vorhanden ist, so muß früher oder später vollkommene Erschöpfung eintreten und die Folge ist das Obstbaumsterben. Auch die Frostempfindlichkeit nimmt bei Überernährung mit Stickstoff außerordentlich zu. Mit Stickstoffdüngung muß man daher vorsichtig sein, und erst wenn man die Sicherheit hat, daß die Mineralstoffe in genügender Menge vorhanden sind, darf man mit Stickstoff düngen.

In erster Linie empfiehlt sich die Anwendung von Stallmist. Wenn dieser nicht zu beschaffen ist, kann man Jauche oder künstlichen Stickstoffdünger geben. Wenn man die Jauche durch Torfstreu aufsaugen läßt, wobei die Torfstreu etwa das Neunfache ihres Gewichtes aufzunehmen vermag, ergibt sich eine streubare Masse, die dem Stallmist im Werte an die Seite gestellt werden kann. Torfstreu kostet 2 Mk. pro Zentner einschließlich Fracht, die Mischung von Jauche und

Digitized by Google

Torf kommt daher nicht teurer als Stallmist zu stehen.

Mit Ausnahme des Chilisalpeters dürfen die Stickstoffdünger nicht zugleich mit Kalk gegeben werden. Hat sich aber der Kalk mit dem Boden vermengt, etwa nach einer Woche, so besteht keine Gefahr mehr, bei der Düngung mit Stallmist Stickstoff zu verlieren.

Muß man künstlichen Stickstoffdünger verwenden, so wähle man das Ammonsulfat in der Menge von 1 Ztr. für den Morgen.

B. Bodenbehandlung.

Die Bodenbeschaffenheit spielt bei der Krankheit eine große Rolle.

Die Beschaffenheit der Oberkrume wird verbessert durch dauerndes Bearbeiten des Bodens mit Pflug oder Hacke, durch Kalkzuführung sowie durch Düngung mit Humus liefernden Stoffen. z. B. Stallmist, Torf-Jauche-Gemenge, Gründüngung. Man berücksichtige, daß die letztere sehr viel Wasser braucht und daher auf trockenem Boden durch Wasserwegnahme schädlich wirken kann.

Harte, für die Wurzeln undurchlässige Untergrundschichten können leider nicht beseitigt werden, wenn sie aus Kies bestehen. Oftmals handelt es sich aber um die Verkittung von Untergrundschichten infolge Kalkmangels analog der Ortsteinbildung oder um die Verhärtung lehmiger oder lettiger Untergrundschichten durch Stoffe, die aus der Oberkrume ausgewaschen werden. Wo derartige Schichten bis zu 1 m Tiefe angetroffen werden, sind sie an möglichst vielen Stellen und vor allem unter den Pflanzlöchern zu durchbrechen, am besten in der ganzen Plantage. Man zieht wie bei einer Drainage Gräben, in welchen die harten Untergrundschichten durchbrochen werden. Beim Zufüllen bringt man die harten Schichten an die Oberfläche. Reichlicher Kalkgehalt des Bodens verhütet die Bildung solcher harten Untergrundschichten.



Abb. 5. Kirschbaumsterben. Umgepfropfter Baum. Edelreiser zunächst gut angewachsen, später eingehend. Salzig a. Rh., Juni 1909.

C. Regelung der Wasserverhältnisse.

Wassermangel und Wasserüberfluß schaden in gleicher Weise. Jedoch beweisen die Verhältnisse in Altenland, daß Kirschbäume auch in feuchtem Boden gedeihen, wenn infolge der Einwirkung von Ebbe und Flut Wasser und Luft beständig im Boden wechseln. Staunde Nässe ist unter allen Umständen verderblich und muß durch Drainage beseitigt werden. Wassermangel ist nicht so leicht abzustellen. Man verkennt aber die günstige Wirkung der Bewässerung noch viel zu sehr und sollte sie einführen, wo es nur irgendwie geht.

D. Pflanzmaterial.

Man wähle nur ganz gesunde Bäume aus guten Bezugsquellen aus. Kernige, nicht zu rasch entwickelte Bäume sind den mastigen, aufgeschwemmten vorzuziehen.

Die Anzucht soll nicht in der Nähe einer erkrankten Anlage erfolgen.

Bei Kirschen verwende man ausschließlich hellschäftige Stämme; sie sind widerstandsfähiger. Dies ist auch durch eine Umfrage, die der Deutsche Pomologenverein bei erfahrenen Obstzüchtern veranlaßt, und deren Ergebnisse er in seiner Vereinsschrift — der Deutschen Obstbauzeitung, Jahrgang 1908 — niedergelegt hat, klar erwiesen.*)

E. Pflanzung.

1. Jungfräulicher Boden, fern von kranken Obstanlagen, ist der beste.
2. Bei Nachpflanzungen hat Fruchtwechsel stattzufinden, d. h. an Stelle von Kernobstbäumen pflanze man Steinobstbäume und umgekehrt.
3. Besonders bei Kirschen vermeide man das Nachpflanzen derselben Obstart.
4. Ist die Nachpflanzung derselben Obstart nicht zu vermeiden, so muß der Boden im Umfange des Pflanzlochs des neuen Baumes herausgeschafft und durch jungfräulichen Boden ersetzt werden. Vor der Pflanzung ist eine Desinfektion des Bodens mit Schwefelkohlenstoff auszuführen. Diese Behandlung hat 6 Monate vor der Anpflanzung, am besten im Herbst, zu er-

*) Wir haben inzwischen in Diemitz Versuche eingeleitet, welche zur Lösung dieser und anderer, die gesunde Heranzucht von Unterlagen und veredelten Kirschbäumen sowie das Kirschbaumsterben betreffenden Fragen beitragen sollen.

Pflanzt man veredelte Stämme, so achte man auf gesunde Verwachsung der Veredelung.

Digitized by Google

folgen, und zwar folgenderweise: Zunächst grenzt man die zu behandelnde Fläche durch einen schmalen, mindestens 70 cm tiefen Graben gegen die Nachbarbäume ab, stößt dann in 1 m Abstand 40 cm tiefe Löcher mit einem Locheisen in den Boden, gibt in jedes Loch 300 cbcm Schwefelkohlenstoff und tritt das beschickte Loch sofort danach fest zu. Die Behandlung wirkt am besten in feuchten, aber nicht nassen Böden. Schwefelkohlenstoff ist eine äußerst feuergefährliche Flüssigkeit. Bei dem Ausgießen des Schwefelkohlenstoffs darf also nicht geraucht werden. Nach einigen Monaten hat der Schwefelkohlenstoff seine wohltätige Wirkung, die in der Beseitigung der Bodenmüdigkeit und der Parasiten besteht, ausgeübt. Die Gräben können zugeworfen und der junge Baum gepflanzt werden.

5. Bei jeder Pflanzung ist das Pflanzloch in der Größe von mindestens 1½ m im Geviert und 70 cm tief anzulegen. Die herausgenommene Erde wird pro Pflanzloch von der angegebenen Größe mit ½ kg Superphosphat oder Thomasmehl, ½ kg schwefelsaurer Kalimagnesia, 5 kg Kalk, 1 kg Gips und unter Umständen 10 kd Torfstreu-Jauche gemischt und bis auf ⅓ wieder in die Grube hineingefüllt. In dem Torfstreudünger geht die Wurzelbildung sehr schnell von statten. Verwendet man an Stelle des Torfstreu-Jauchen-Gemisches Stallmist, so ist derselbe in bekannter Weise auf die Baumscheibe zu legen.

F. Frostschutz.

Der beste Frostschutz liegt in einer gesunden Ernährung, unter peinlicher Vermeidung von Stickstoffüberdüngung. Junge Bäume schützt man am besten durch Bedecken der Baumscheibe mit Stallmist. Es wird vielfach auch der Kalkanstrich als Frostschutzmittel empfohlen, in der Regel in Überschätzung seines Wertes.

III. Baumpflege.

Ausschneiden von Wunden.

1. Sobald die Ausbruchstelle der Krankheit am Stamme frühzeitig erkannt wird, ist die kranke Rinde soweit zurückzuschneiden, daß der Schnitt ausschließlich in gesunder Rinde und gesundem Splintholz läuft. Sofort danach ist das angeschnittene Holz an größeren Wunden mit Baumteer nach außen hin abzuschließen, das Cambium und die Rinde sind dabei vom Anstrich frei zu lassen, damit die Überwallung der Wundränder schneller von statten geht.

In derselben Weise ist bei der Wegnahme kranker Äste zu verfahren. Auch in diesem Falle ist streng darauf zu sehen, daß der Schnitt ausschließlich in gesunder Rinde verläuft. Es erscheint angebracht, die Instrumente vor dem letzten Schnitt im gesunden Gewebe und bevor der nächste Baum behandelt wird, zu desinfizieren. Wir empfehlen zu diesem Zwecke eine Formalinlösung, die man durch Verdünnung von käuflichem Formalin mit der 20fachen Menge Wasser gewinnt, und die sich bei Aufbewahrung in dunkler Flasche vor der Sonne geschützt jahrelang wirksam erhält. Man befeuchtet vor dem Beginn der Arbeiten ein Tuch oder eine Hand voll Putzwolle mit der Lösung und wischt mit dem nassen Zeug Messer und Säge vor jeder Ingebrauchnahme ab. In der angegebenen Konzentration ist das Formalin bei nicht allzu langem Gebrauch gänzlich unschädlich für die Hände.

Das herausgenommene kranke Holz ist zu verbrennen.

Schröpfen.

2. Vielfach ist die Erfahrung gemacht worden, daß der Gummifluß durch Schröpfschnitte beseitigt werden kann. Da beim Kirschbaumsterben starker Gummifluß aus den erkrankten Teilen auftritt, liegt es nahe, auch hiergegen das Schröpfen anzuwenden. Hierbei ist nun zu beachten, daß der Gummifluß nicht für das Anzeichen einer bestimmten Krankheit gelten kann, sondern als Anzeichen abnormer Zustände irgend welcher Art anzusehen ist. Die Ursache kann sowohl parasitärer Natur sein, als auch nur mit abnormen Stoffwechselvorgängen zusammenhängen.

Liegt beispielsweise seine Ursache in einer Überernährung des Baumes mit Stickstoff, so spricht man davon, daß der Baum im Safte erstickt und erreicht oftmals Abhilfe durch Schröpfschnitte. Jede Wunde, die dem Baum beigebracht wird, bedeutet zunächst einen Reiz dem eine starke Neubildung von Geweben folgt. Hierin liegt eine Inanspruchnahme der Kräfte, die bei gesunder und noch mehr bei Überernährung in der Regel wohltätig wirken wird. Es folgt aber daraus auch zugleich, daß ein erschöpfter Baum durch Schröpfschnitte nur noch eher dem Verfall entgegengeführt würde. Nach diesen Gesichtspunkten handele man also bei dem Schröpfen kranker Bäume.

Umpfropfen.

3. Häufig sucht der Praktiker den erkrankten Baum durch Umpfropfen zu retten. Es ist nicht daran zu zweifeln, daß das Edelreis einen starken Einfluß auf das Leben des Baumes hat und theoretisch ist es infolgedessen denkbar, daß die Aufpfropfung einer anderen Sorte infolge anderer Inanspruchnahme der Unterlage zur Gesundung führen kann. Aber dieser Erfolg ist doch nur zu erwarten, wenn die Krankheit noch nicht zu weit vorgeschritten ist und wenn bei der Umpfropfung streng darauf gesehen wird, daß nur auf solche Äste Reiser gesetzt werden, welche die eigenartige Erkrankung des Holzes noch nicht zeigen. Zu diesem Zwecke wird es notwendig sein, die Äste nicht zu weit zurückzuschneiden, sondern ziemlich weit oben umzupfropfen. Abb. 5 zeigt einen Fall aus Salzig a. Rh., wo die Umpfropfung erfolglos war und auch die zunächst gut angewachsenen Edelreiser im zweiten Jahre erkrankten. Vorsichtshalber lasse man in sehr kräftigem Boden und besonders bei Kirschbäumen auch einige Saugäste zur Ableitung des überflüssigen Saftes stehen.

Über die zu wählenden Sorten beim Umpfropfen bestehen lokale Erfahrungen, an die man sich mangels umfassender Erfahrungen

Digitized by Google

halten muß. Jedenfalls erscheint es sicher, daß solche lokalen Sorten wie Gaisepitter am Rhein, alte braune Kirsche im Altenlande anfälliger für die Krankheit sind als neuere Sorten. Es ist nicht ganz ausgeschlossen, daß die primären Krankheitserreger mit dem Edelreis übertragen werden können und aus diesen sowie allgemeinen pflanzenphysiologischen Gründen nehme man die Edelreiser von gesunden, in voller Kraft stehenden Bäumen.

Rückschnitt.

4. Starker Rückschnitt wird oft als wirksames Gegenmittel genannt. Da nach allem Vorausgehenden Schwächezustände des Baumes infolge ungünstiger Bodenverhältnisse die erste Rolle bei der Krankheit spielen, so ist nicht daran zu zweifeln, daß die Herabsetzung der Ansprüche an die Ernährung durch Rückschnitt den verbleibenden Ästen zu neuer Kräftigung verhelfen kann, aber nur vorübergehend! Man erwarte daher nicht dauernde Ausheilung, sondern beseitige die wahren Krankheitsursachen.

Die Obstbauversammlungen während der landwirtschaftlichen Woche im Februar in Berlin.

Die Reihe der Obstbauversammlungen begann mit dem Obstbau-Vortragskursus der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg in Berlin. Ein Bericht darüber, erstattet von Herrn Landesobstbauinspektor Bißmann-Gotha, folgt auf Seite 100.

Am Mittwoch den 23. Februar fand die Versammlung des D. P.-V. statt. Über die sehr rege Beteiligung und den anregenden, alle Teilnehmer sehr befriedigenden Verlauf berichtete ich schon im vorigen Hefte und gehe heute auf die Referate näher ein.

Herr Obstbauwanderlehrer Lesser-Kiel berichtete über: „Mengen, Absatzverhältnisse und Preise der deutschen Obsternte 1909. — Einfuhr ausländischen Obstes und dessen Einfluß auf Absatz und Preis des heimischen Obstes. — Erfolge der Obstverkaufsvermittlungsstellen und Obstmärkte". Das Referat folgt im Wortlaut.

Der Vorstand des D. P.-V. suchte durch diese Umfrage darüber Klarheit zu erhalten, ob sich die Ergebnisse der Umfrage über die Obsternte-Aussichten zu den tatsächlichen Erntemengen in einem wirklich zuverlässigen Verhältnisse befinden. Wie aus einem Vergleich mit der Veröffentlichung über die Obsternteaussichten im Jahrgang 1909, Seite 305 der deutschen Obstbauzeitung deutlich hervorgeht, deckt sich in fast allen Teilen die Obsternteaussicht und das tatsächliche Ergebnis. Für Äpfel wurde Erstere dort „mittel", Birnen mit „gut", Pflaumen mit „mittel", Zwetschen mit „gut bis mittel", Süsskirschen mit „gut" und Sauerkirschen ebenfalls mit „gut" angegeben. Geringe Abweichungen finden in äußeren Einflüssen ihre Begründung. Daß abweichende Ergebnisse vorkommen können, ist leicht erklärlich; dafür ist der Weg vom Fruchtansatz bis zur Ernte ein zu langer. Wir müssen aber eine frühzeitige Übersicht über die zu erwartende Ernte haben. Wir können zwar nicht verhindern, daß auch der Obsthandel seinen Vorteil daraus zieht. Bei guter deutscher Ernte ist dies aber an und für sich ohne Bedeutung und in Jahren mit schwacher heimischer Ernte schädigt es unsern Obstbau nicht, wenn der Obsthändler im Auslande kauft. Schwer getroffen wird unser Obstbau aber dadurch, daß der Obstüberfluß gewisser Gebiete bisher nicht genügend nach Gebieten mit Obstmangel übergeleitet werden kann und diesem Übelstand tritt die Veröffentlichung des Fruchtansatzes wirksam entgegen.

Der landwirtschaftliche Sachverständige beim Kaiserl. Generalkonsulat in Chicago, Herr N. Kaumanns, sprach über den amerikanischen Obstbau, besonders den Apfelbau, Obsthandel und Kühlhauseinrichtungen. Weitausgedehnte, billige, für Obstbau hervorragend geeignete Kulturflächen, eine großzügige Konzentration des Anbaues weniger, für die Verhältnisse am besten geeigneter Obstarten und -Sorten und vorzügliche Transport- und Lagerverhältnisse sind Vorzüge, die der amerikanische Obstbau gegenüber dem deutschen besitzt. Der amerikanische Farmer ist ein mehr einseitiger, spekulativer Obstzüchter; er paßt sich schnell den Ansprüchen des Marktes an; er baut vor allem nur ansehnliches, großes, schön aussehendes, gut transportfähiges Obst. Dem deutschen Obstbau liegen ganz andere Verhältnisse zu Grunde. Einrichtungen, die sich in den Vereinigten Staaten vorzüglich bewährt haben und nachahmenswert erscheinen, sind für uns nicht, oder nur unter vollständiger Anpassung an unsere Verhältnisse übertragbar. In Amerika hat der Obstbau von weiten Landflächen ausschließlich Besitz ergriffen. Wir in Deutschland müssen einen Obstbau haben, der ohne Schädigung der übrigen landwirtschaftlichen Kulturzweige besteht. Unsere deutschen Verhältnisse erfordern einen Obstbau auf solider, ökonomischer Grundlage, mit intensiver Bewirtschaftung und Betreibung von Unterkulturen verschiedentlichster Art. Ohne Einschränkung kann die in Amerika geübte sorgfältige Ernte, die genaue Sortierung und die zweckmäßige, den Ansprüchen des Handels Rechnung tragende Verpackung, als nachahmenswert bezeichnet werden. Ebenso die sehr gründliche Bekämpfung der Obstbaumschädlinge und -Krankheiten. Sehr beherzigenswert ist die Bemerkung, daß wir auch auf das bessere Aussehen des billigeren Obstes Wert legen müssen.

Was uns in Deutschland fehlt, sind die vorzüglichen Transport- und Lagerungsverhältnisse Amerikas.

Herr Kaumanns wies nachdrücklichst auf die notwendigen Verbesserungen hin, die der Verkehr mit deutschem Obste bedarf. Wir müssen mehr lüftungs- und kühlfähige Eisenbahnwagen, schnellere Abfertigung und Beförderung und billige Tarife innerhalb des Landes, ohne Anschluß an die Grenzen, von Obsterzeugungsgebiet zu Massenverbrauchsorten haben. Wir haben in Deutschland zahlreiche Obstbaukonzentrationsgebiete wie z. B. Bühl in Baden,

Digitized by Google

die Pfalz, Franken, die Bergstraße, das Vorgebirge, das alte Land, Werder, Guben, die Fahner Höhen, sie leiden aber alle unter obengenannten Mängeln. — Ich weise bei dieser Gelegenheit schon jetzt auf eine demnächst in der Deutschen Obstbauzeitung erscheinende Arbeit des Herrn Bruch in Freinsheim hin, welche die gleiche Frage berührt und auf dringend notwendige Verbesserungen im Obstverkehr hinweist. — Wir müssen zunächst bestrebt sein, statistische Ausweise über die Mengen, welche von den bedeutendsten Obstbaugebieten ausgehen, zu erhalten und festlegen, nach welchen hauptsächlichsten Konsumplätzen deren Obst abgesetzt wird. Dann wird es an Hand dieses Materials möglich sein, die Eisenbahnverwaltungen von der Dringlichkeit dieser Forderungen zu überzeugen. Der D. P.-V. wird in dieser Hinsicht eifrig Material zu sammeln suchen.

Große Vorteile bringen dem amerikanischen Obstbau die Kühlhäuser. Durch die Kühllagerung ist es möglich, das starke Angebot im Herbste zu verteilen und einen geeigneten Zeitpunkt für den Verkauf abzuwarten. Für die deutschen Verhältnisse können die Vorteile der Obstkühllagerung genau so gut wie in Amerika in Betracht kommen und zwar empfiehlt Herr Kaumanns ganz besonders, daß zunächst Vereine, Verbände und Genossenschaften der Frage näher treten möchten; unter allen Umständen müßten Zwischenpersonen ausgeschaltet bleiben. Der durch seine klaren Ausführungen und sehr wertvollen praktischen Ratschläge ausgezeichnete Vortrag des Herrn Kaumanns wurde mit lebhaftestem Beifall aufgenommen. Es folgte eine längere Aussprache. Exzellenz von Bredow-Stechow betonte sehr richtig, daß diese Frage für unsere deutschen Verhältnisse anfangs nur in kleinem Maßstabe in Betracht kommen könne und sich aus den jeweiligen Verhältnissen herausentwickeln müsse. Seiner Anschauung, „daß die Obstkühllagerung dem Bestreben, Obst als Volksnahrungsmittel zu gestalten, zuwiderlaufe", kann ich jedoch nicht beipflichten. Wie ich schon berichtete, hat ja auch der Herr Landw. Sachverständige Kaumanns ganz besonders darauf hingewiesen, daß bei dieser Frage die Spekulation von vornherein ausgeschaltet bleiben müsse. Herr Agrikulturchemiker Lierke-Staßfurt teilte mit, daß Herr Obstzüchter Ringleben in Götzdorf bei Bützfleth in seinen Anlagen im vergangenen Jahre ein Obstlagerhaus mit Kühleinrichtung gebaut habe, ein Beweis dafür, wie von weitschauenden deutschen Obstzüchtern solche Anlagen als ein Bedürfnis empfunden werden. Es sprachen ferner die Herren Okon.-Rat Garcke-Zeitz und Betriebsleiter Brandel-Waltersberg.

Herr Landes-Ök.-Rat Dr. Müller-Karlsruhe, Direktor der Badischen Landwirtschaftskammer, wies auf das Vorgehen der Badischen Landwirtschaftskammer im vorigen Jahre hin, welche eine Verbilligung der Tarife für frisches Obst auf allen deutschen Bahnen herbeizuführen versuchte. Ich berichtete seinerzeit darüber sowohl in der Deutschen Obstbauzeitung, als auch in den Obstmarktberichten des D. P.-V. Für Baden sind ja auch daraufhin verbilligte Frachtsätze erreicht worden und zwar nicht zum Schaden des badischen Staatsbahnsäckels. Herr Dr. Müller betonte die Notwendigkeit, daß man von allen Seiten, besonders auch von seiten des D. P.-V. bei allen bundesstaatlichen Eisenbahnverwaltungen im gleichen Sinne vorstellig werden müßte. Der I. Vorsitzende des D. P.-V., Herr Lorgus, versprach, in dieser Angelegenheit geeignete Schritte zu tun.

Von der Erklärung des Herrn Regierungs- und Landesökonomierat Dr. Oldenburg, welcher das besondere Interesse des Herrn Ministers für Landwirtschaft, Domänen und Forsten für diese Angelegenheit zum Ausdruck brachte, habe ich schon berichtet. Der D. P-V. weiß dieses hohe Interesse sehr zu schätzen. Herr Regierungs- und Landesökonomierat Dr. Oldenburg glaubt auch versichern zu können, daß berechtigten Wünschen und Vorschlägen der deutschen Obstzüchter für die Verbesserung der Obsttransportverhältnisse seitens der preußisch-hessischen Staatsbahnverwaltungen weitgehendstes Entgegenkommen zuteil werden wird. Herr Regierungs- und Landesökonomierat Dr. Oldenburg bemerkte, daß bisher noch nicht Pläne für derartige Obstlagerhäuser eingereicht worden seien und stellte anheim, daß Obstzüchter durch den D. P.-V. solche vorlegen möchten, worauf der I. Vorsitzende des D. P.-V., Herr Lorgus, mitteilte, daß der D. P.-V. bereits sehr wertvolles und vielseitiges Material in Händen habe. Es sei z. B. vollkommen geklärt, welche Art des Kühlmittels in den verschiedenen Fällen verwendet werden müsse; auch Pläne, sowohl für Häuser mit maschineller, als auch mit Eiskühlung und Kostenanschläge seien vorhanden. Herr Lorgus brachte den verbindlichsten Dank des D. P.-V. für die sehr wertvolle Anteilnahme des Herrn Ministers zum Ausdruck.

Zweckmäßigerweise wurde das Referat des Herrn Gartendirektor Müller-Diemitz, welches auf der Tagesordnung mehr zurückstand, dem Vortrage des Herrn landwirtschaftlichen Sachverständigen N. Kaumanns angeschlossen. Der Leser findet es auf Seite 99.

Es folgte das Referat des Herrn Professor Dr. Fischer-Berlin. Dem Redner steht in seinen Eigenschaften als Leiter der Abteilung des Maschinenprüfungsamtes der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und als Mitglied der Abteilung zur Prüfung von landwirtschaftlichen Geräten der D. L.-G. ein außergewöhnlich reiches Maß von Erfahrungen zur Seite. Sein Referat gab daher ein klares und ebenso interessantes Bild von der Tätigkeit der genannten Prüfungsanstalten, unter steter Hervorkehrung dessen, was für die zu schaffende Prüfungsstelle des D. P.-V. übertragbar, nachahmenswert oder nur unter Abänderung bezw. Anpassung an die gegebenen Verhältnisse zu verwenden sei. Das Referat findet sich auf Seite 96.

Über einheitliche Nummerbezeichnung für die verbreitetsten Obstsorten referierte Herr Landesobstbauinspektor Bißmann-Gotha. Den Mitgliedern des D. P.-V. ist das, was der D. P.-V. und der Bund deutscher Baumschulbesitzer in dieser Angelegenheit anstreben, durch die verschiedenen Veröffentlichungen in der Deutschen Obstbauzeitung schon bekannt. Die wirtschaftlich wertvollsten, am weitesten verbreiteten Sorten sollen übereinstimmende

Digitized by Google

Nummern erhalten. Es genügt daher nochmals auf die Veröffentlichungen in Heft 4, Seite 46, III, hinzuweisen. Der diesjährigen Jahresversammlung wird diese Frage zur Beschlußfassung vorliegen. Es ist dringend zu wünschen, daß alle obstbaulichen Behörden und Körperschaften, alle Baumschulbesitzer und Obstzüchter diese Vorschläge annehmen und die festgelegten einheitlichen Nummern zur Anwendung bringen. Auch diese Arbeit ist notwendig, um unseren Obstbau einfacher und einheitlicher zu gestalten.

Das Referat über Erteilung von Wertzeugnissen des D. P.-V. hatte Herr Chefredakteur Böttner-Frankfurt a. O. übernommen. Auch hier verweise ich auf die vorangegangenen Veröffentlichungen in 1909, Seite 410 und Heft 4, Seite 46 der Deutschen Obstbauzeitung. Die Beurteilung neuer Obstsorten und die Erteilung von Wertzeugnissen durch den D. P.-V. ist als eine allseits empfundene Notwendigkeit anerkannt worden und die Jahresversammlung in Schwerin 1909 hat auch in gleichem Sinne Beschluß gefaßt. Durch die voraufgehende Anbauprüfung ist der Bewerber um ein Zeugnis zwar gehalten, mit der geschäftlichen Ausbeutung seiner Neuheit einige Jahre warten zu müssen. Auf die gründlichste Prüfung nach jeder Seite hin legt aber der Herr Referent ganz besonders Gewicht. Außerordentlich wichtig ist es, dies aus dem Munde eines Fachmannes zu hören, der selbst seit langen Jahren sich mit der planmäßigen Züchtung erfolgreich, beschäftigt hat.

In gleichem Sinne wie auch Herr Professor Dr. Fischer für Geräte- und Werkzeugprüfungen, spricht es auch Herr Böttner aus, dass nur Zeugnisse ersten Grades erteilt werden dürfen. Entweder erhält der Züchter für seine Neuheit ein vollwertiges Zeugnis, welches dann den Wert der Neuheit von vorn. herein garantiert, oder es wird ihm ein solches nicht zugesprochen, aber keins zweiten Grades.

Hiermit war die Tagesordnung erledigt. Der 1. Vorsitzende des D. P.-V., Herr Lorgus, wies noch darauf hin, daß die Jahres- und Jubiläumsversammlung, wie in der Deutschen Obstbauzeitung auch bereits mitgeteilt worden sei, vom 27.—29. Mai in Eisenach stattfindet. Alle Mitglieder des D. P.-V. sind herzlichst eingeladen. Die in jeder Hinsicht vortrefflichen Referate, der rege Austausch der Erfahrungen und Meinungen, der Beweis, daß auf allen Arbeitsgebieten des D. P.-V. ein zielbewußtes, fleißiges Schaffen und ein energischer Fortschritt vorhanden ist, gaben der vierstündigen Versammlung von Anfang bis zum Schluß das Gepräge.

Ich glaube, daß wohl jeder Teilnehmer mit Herrn Gartendirektor Müller-Diemitz, dem eifrigen Förderer des D. P.-V., aus voller Überzeugung übereinstimmte, der am Schlusse der Versammlung noch kurz im Sinne seines Aufrufes zum Werben neuer Mitglieder in Heft 3 d. J. sprach und der Versammlung zurief: **„werbt Mitglieder, der D. P.-V. hält, was er verspricht!“**

Tetzner.

Über Mengen, Absatzverhältnisse und Preise der deutschen Obsternte 1909, Einfuhr ausländischen Obstes und dessen Einfluss auf Preise und Absatz des heimischen Obstes. Erfolge der Obstverkaufsvermittlungsstellen und Obstmärkte.

Referat von **E. Lesser-Kiel.**

Im November vorigen Jahres wurde vom Vorstande des D. P.-V. ein Fragebogen über die stattgefundene Ernte usw. an Behörden, Vereine, Vermittlungsstellen, Landes-Obstbauverbände, Obstzüchter, Obsthändler, Obstbaubeamte usw. in einer größeren Anzahl von Exemplaren verschickt mit der Bitte um möglichst genaue Beantwortung der Fragen. Es sind bei der Versendung alle Landesteile und alle Landwirtschaftskammern und obstbaulichen Behörden und Körperschaften berücksichtigt, so daß die Antworten ein klares Bild über die Obsternte und den Absatz wohl zu geben imstande sind.

Die außerordentlich vielen eingegangenen Antworten sind nicht nur sehr erfreulich für den Vorstand, sondern zeugen auch davon, welche Wichtigkeit man solchen statistischen Aufzeichnungen beimißt. Es ist mir deshalb ganz unverständlich, daß dem Vorstande von einer Seite geschrieben wurde: „Solche statistischen Aufzeichnungen scheinen uns nicht in Einklang zu stehen zwischen dem Nutzen und der aufgebrauchten Zeit und aufgewendeten Kosten“.

Ich bin hierüber doch ganz anderer Meinung, und ich glaube recht viele von Ihnen auch!

Ich halte es für richtig, wenn sich der Vorstand durch diese Statistik einesteils darüber informiert, ob die von ihm durchgeführten Maßnahmen, Erhebung des Fruchtansatzes, richtig sind; andererseits, welche Wege er einschlagen soll, um mit möglichstem Erfolge die Verwertung des Obstes durch Verkauf der Rohfrüchte in die richtigen Bahnen zu leiten.

Wenn auch von einzelnen Einsendern verschiedene der Fragen nicht ganz dem Sinne der betreffenden Frage entsprechend beantwortet sind, so ist doch durch die sehr zahlreichen eingegangenen Antworten ein außerordentlich schätzenswertes Material zusammengetragen.

1. Wie beurteilen Sie die diesjährige Obsternte in Ihrem Bezirk in bezug auf Menge und Güte?

Die vorausgegangenen Fragen sind den Mitgliedern des D. P.-V. schon durch Heft 1, Seite 5 bekannt; der Uebersicht wegen stelle ich sie nochmals den einzelnen Ausführungen voran.

Äpfel: Die Antworten lassen die diesjährige Apfel-Ernte im Durchschnitt als eine mittlere und die Qualität als gut erscheinen. Mir will es zwar scheinen, als ob da doch sehr geschmeichelt ist, es ist nur fraglich, ob im allgemeinen die Ernte als eine mittlere bezeichnet werden kann. Gewiß kann man aber die Qualität nicht als gut bezeichnen, sie dürfte doch höchstens als mittel bezeichnet

Digitized by Google

werden, denn eine sehr große Anzahl der Antworten besagen, daß unter dem sonnenarmen, kalten, nassen Sommer die Qualität sehr gelitten hat. In Ostpreußen blieb die Ernte hinter dem Fruchtansatz zurück. In Posen, Hannover, Schleswig-Holstein, Rheinprovinz, Württemberg und Königreich Sachsen entsprach die Ernte dem Fruchtansatz, in Oldenburg war die Ernte sogar größer. Posen, Provinz Sachsen, Königreich Sachsen klagen über viel kleine Früchte, die aber schorffrei blieben, trotzdem nicht gespritzt wurde. Bayern hatte ebenfalls kleine, dabei aber ziemlich schorfige Früchte.

Nach den Antworten kann zunächst angenommen werden, daß im allgemeinen die Ernte der Schätzung des Fruchtansatzes entsprach, wo das nicht zutraf, war die Ursache in äußeren Einflüssen, Hagel, Sturm, Schädlingen usw. zu suchen.

Birnen: Die Ernte war gut bis sehr gut, die Qualität konnte als eine mittelgute bezeichnet werden, aber viele Birnsorten hielten das nicht, was sie in ihrem Äußeren versprachen. Schlechter rübenartiger Geschmack, sehr viel Steinbildungen waren eine allgemeine Klage. Im Königreich Sachsen sind die Früchte wässerig geblieben und haben nicht die Süße wie in früheren Jahren. In Ostpreußen, Hannover, Schleswig-Holstein, wird ebenfalls über den Geschmack und Steinbildungen infolge der naßkalten Witterung geklagt.

In Posen und Baden entsprach die Ernte dem Fruchtansatz, in Posen blieben die Früchte infolge der Dürre hautschalig. In Bayern fielen infolge lang anhaltender trokkenen Wetters viele Früchte im ersen Entwickelungsstadium ab, was die Ernte ungünstig beeinflußte. Württemberg berichtet ebenfalls, daß die Ernte hinter dem Fruchtansatz zurückgeblieben sei.

Aus der Zusammenstellung der Antworten ergibt sich bei anderen Obstarten, daß die Ernte der Pflaumen gut, der Zwetschen gut bis sehr gut war. Die Qualität war nur mittel infolge der naßkalten Witterung.

Bei Süß- und Sauer-Kirschen war ebenfalls eine gute Ernte zu verzeichnen. Süßkirschen platzten viel infolge Regenwetter.

Bei Pfirsich und Aprikosen war die Ernte teilweise gut bis sehr gut.

Die Stachelbeerernte war im Osten vollkommen durch den amerikanischen Stachelbeermeltau vernichtet, nur dort wo, gespritzt wurde, konnte auf eine Ernte gerechnet werden. Auch in den Provinzen Hannover, Brandenburg, Rheinprovinz wird bereits über Schaden durch Stachelbeermeltau geklagt, während der Westen noch ziemlich verschont zu sein scheint und daher eine ganz gute Ernte zu verzeichnen war, leider traten aber auch bei diesen Früchten infolge des Regenwetters an vielen Stellen große Schädigungen ein.

Johannisbeeren brachten eine gute Ernte und war auch die Qualität gut.

Himbeeren haben in Bayern und Ostpreußen teilweise durch Winterfrost gelitten, wodurch die Ernte ungünstig beeinflußt wurde. Im allgemeinen kann die Himbeerernte als eine mittlere bis gute angesprochen werden.

Erdbeeren waren sehr viel ausgewintert und hatten später außerordentlich unter der Ungunst der Witterung zu leiden.

Die Ernte der Wall-, Haselnüsse und Quitten war eine mittlere bis gute.

Von einer Seite äußerte man sich mißbilligend über die Veröffentlichung des mutmaßlichen Fruchtansatzes. Die Berichte werden als hinderlich, wenn nicht schädlich erklärt, sie sollen für die Obstzüchter gar keinen praktischen Wert haben, sondern nur für die Händler, besonders die Großhändler. Diese könnten sich dann frühzeitig zusammenschließen und bei reichen Ernten auf die Preise drücken. Bei schlechten Ernteaussichten riefen dann die Händler schon frühzeitig das Ausland auf den Markt.

Es müßten nach diesen Äußerungen die Berichte über Fruchtansatz als ein zweischneidiges Schwert erscheinen. Es will mir aber doch erscheinen, daß es für den Obstzüchter von Wert sein muß, den Handel rechtzeitig durch solche Berichte darauf aufmerksam zu machen, wo in dem betreffenden Jahre Obst zu haben ist, nur so allein dürfte es möglich werden, rechtzeitig einen genügenden Ausgleich zwischen Obstknappheit der einen Gegend und Obstüberfluß der anderen Gegend herbeizuführen. Daß dabei auch wohl mal Preisdrückereien unterlaufen, mag zugegeben werden, jedoch sehe ich dies fürs erste noch als das kleinere Übel an. —

Bei den Antworten über die mutmaßlichen Obsternten sollte aber viel genauer als wie seither das Gebiet angegeben werden, auf welches sich die Schätzung bezieht. Es kommt dies besonders für den Obstzüchter in Betracht, der in der Hauptsache doch nur über seine eigene Anlage event. über seine Gemarkung berichtet, während sich die Schätzung der Obstbaubeamten mehr auf größere Gebiete erstrecken soll. Die Schätzungen der Obsternte sind äußerst schwierig und sollten sehr eingehend und gewissenhaft vorgenommen werden.

2. Wie waren Absatz und Preise im Vergleich zu früheren Jahren?

Äpfel: Im allgemeinen haben sich die Preise wie im Vorjahre gehalten. In einzelnen Gegenden, in denen in den letzten Jahren die Preise außerordentlich in die Höhe gingen, ist ein kleiner Rückgang beobachtet. Die Preise haben aber auch hier noch eine Höhe, die dem Werte des Obstes voll entsprechen. — Die Preise für Frühäpfel schienen ebenfalls etwas zurückzugehen. Es scheint dies auf die gewaltige Einfuhr von Pfirsichen, Aprikosen, Reineclauden, Weintrauben usw. vom Auslande zurückzuführen zu sein. — Aus Ostpreußen schreibt ein Berichterstatter: „Die Nachfrage nach Äpfeln war eine außerordentlich große, es konnte die Nachfrage bei weitem nicht befriedigt werden. Der Absatz kann im allgemeinen als ein guter bezeichnet werden. Besonders der Weihnachtsbedarf fand vielfach keine Deckung. Die Preise müssen als sehr gute bezeichnet werden". Dagegen wird über den Absatz der Birnen sehr geklagt. So wird aus dem Königreich Sachsen berichtet: „Absatz fast unmöglich, Preise schlecht. Herbstbirnen z. T. unverkäuflich, gegen Mitte November wurde Absatz und Preise etwas

Digitized by Google

besser. Große Tafelfrüchte dagegen werden von Delikateßgeschäften gesucht und mit 18—22 Mk. per 50 kg bezahlt".

Auch in der Provinz Sachsen war der Verkauf schwer, besonders in Herbstbirnen, dagegen späte Winterbirnen und Kochbirnen gefragt. Vom Rheinland wird berichtet: „Handel etwas schleppend, infolge großer ausländischer Zufuhren. Preise zeitweise sehr gedrückt, obgleich Ernte unter mittel". — Aus Ostpreußen wird berichtet: An guten Herbstbirnen war solch ein Überfluß, daß sehr viel unverwertet blieben.

Im allgemeinen ergibt die Rundfrage, daß der Absatz an Früh- und Spätbirnen überall gut war. Schwierig gestaltete sich dagegen der Verkauf von Herbstbirnen, die gewöhnlich alle zu gleicher Zeit reifen, dabei aber nur eine kurze Haltbarkeit haben. Selbst sehr niedrige Preise konnten den Verkauf nicht in bessere Bahnen leiten. Es sollte uns diese Wahrnehmung doch veranlassen, mit dem Anbau von Herbstbirnen weit vorsichtiger bei Neuanlagen zu sein, da es nach den Ermittelungen erscheint, als ob ein Zuviel davon angebaut wird.

Für Zwetschen hielten sich die Preise in den Bezirken, die nur eine kleine Ernte hatten, verhältnismäßig gut. In der Provinz Sachsen, die teilweise eine überreiche Ernte hatte, sank der Preis ganz bedeutend. Ja sie waren kaum loszuwerden, zumal dieselben klein und sauer geblieben waren. Aus Bayern wird berichtet: „Frühzwetschen fanden guten Absatz zu hohen Preisen, dagegen konnten die gewöhnlichen Zwetschen nicht abgesetzt werden.

Eine Ausfuhr von unreifen Zwetschen nach England, wie in früheren Jahren, war nicht möglich, da England 1909 selbst eine gute Zwetschenernte gehabt haben soll. Dagegen will es mir scheinen, hätte ein weitgehender Austausch von Zwetschen mit den Gegenden schlechter Ernten oder wo die Zwetschen nicht reifen wollten, stattgefunden, so hätten sich doch gewiß bessere Preise erzielen lassen.

Süß- und Sauerkirschen hielten sich überall im Preise gut. In der Rheingegend gingen zwar die Preise etwas zurück infolge Massenangebot vom Oberrhein, Pfalz, Heidelberg. Die Absatz-Organisation scheint sich gut bewährt zu haben, denn die Berichterstatter aus den süddeutschen Kirschengebieten berichten, daß der Absatz flott bei annehmbaren Preisen von statten ging.

Der Absatz der Pfirsiche gestaltete sich nach den Berichten außerordentlich ungünstig, z. B. wird vom Rhein berichtet: „Sehr große Ernte. Preise sanken auf ein noch nie erlebtes Niveau durch Überflutung des inländischen Marktes mit französischen Pfirsichen neben eigenen großen Zufuhren." Dagegen wird von Nürnberg berichtet: „Nachfrage sehr stark in Aprikosen und Pfirsichen. Die einheimische Ernte reicht bei weitem nicht aus. Für Pfirsiche wurden 50—60 Pfg. p. $^1/_2$ Kilo und für Aprikosen 30—40 Pfg. p. $^1/_2$ Kilo bezahlt". Es scheint nach diesen Gegensätzen doch eine bessere Organisation des Absatzes in diesen Fruchtarten der Erwägung wert zu sein. Ebenso wird aus Hannover, Provinz Sachsen u. a. berichtet, daß Pfirsiche sehr gefragt gewesen seien.

Eine solche gewaltige Überflutung speziell der Märkte des rheinisch-westfälischen Industriebezirkes, sowie des in Berlin und anderen Großstädten mit französischen Pfirsichen ist bisher noch nicht zu beobachten gewesen. Es war soweit gekommen, daß Pfirsiche sogar niedriger im Preise standen als Aprikosen, trotzdem diese auch schon zu 12 Mk. die 50 kg angeboten wurden. Wäre für die rheinischen Züchter eine Absatzmöglichkeit nach Bayern, Sachsen usw. vorhanden gewesen, so würden die Preise voraussichtlich höher geblieben sein. Die französischen Früchte ließen zu einem großen Teil, was Wohlgeschmack anbelangte, viel zu wünschen übrig, wahrscheinlich weil dieselben noch zu unreif zum Versand gebracht wurden.

Das Beerenobst erzielte durchschnittlich gute Preise. Aus der Rheinprovinz und Provinz Hannover wird geklagt, daß die Preise für Erdbeeren anfangs gut waren, daß dieselben aber sofort um 20—30% sanken, sobald die holländische Einfuhr von Erdbeeren einsetzte.

Voraussichtlich dürfte sich dies in den nächsten Jahren noch mehr bemerkbar machen, denn die Holländer sind unermüdlich tätig, ihre Absatzverhältnisse nach jeder Richtung zu verbessern und zu erweitern.

3. Welche Arten aus dem Auslande eingeführten Obstes verursachten verminderte Nachfrage und schlechte Preise der Obsternten des dortigen Bezirkes?

Posen und Brandenburg haben unter Einfuhr böhmischer Birnen und z. T. auch Äpfel zu leiden. Hannover unter holländischen Erdbeeren. Rheinprovinz-Westfalen, die als ein gutes Absatzgebiet gelten, unter Pfirsich und Aprikosen aus Frankreich und Italien, Birnen und Äpfel aus Holland, Belgien, Italien und Österreich. Besonders drückend wirkte die Zufuhr holländischen Wirtschaftsobstes, das in Säcken verpackt ist. Auch für Hessen-Nassau ist dies zutreffend. Ein Berichterstatter dortiger Gegend schreibt: „Die übergroße Einfuhr ausländischer Äpfel, vorwiegend Mostäpfel niederer Qualität, verminderte ganz gewaltig Nachfrage und Preise für unsere Birnen. Die Einfuhr erfolgt durch unsere Händler auf Spekulation!" Bayern klagt, daß Kirschen und anderes Steinobst aus Tirol und Italien auf die Preisbildung des Frühobstes einen ungünstigen Einfluß ausüben.

Königreich Sachsen hat unter der großen Einfuhr zu billigen Preisen von böhmischen Äpfeln, Pflaumen und Zwetschen zu leiden, aber auch die massenhafte Einfuhr schön gefärbter, aber weniger wohlschmeckender Äpfel aus Italien wirkte schädigend. In Baden üben die ausländischen größeren und gesunderen Kirschen, ferner Äpfel aus der Schweiz und Italien einen ungünstigen Einfluß aus. Im Alten Lande werden die Preise hauptsächlich durch die Einfuhr amerikanischer und steiermärkischer Äpfel und böhmischer und italienischer Birnen gedrückt. Bei Kirschen übt der Export nach England den größten Einfluß auf den Preis aus, will der nicht gehen, so sinken die Preise ganz gewaltig. — Im allgemeinen dürfte als zutreffend zu verzeichnen sein: „Der Osten und Norden

Digitized by Google

Deutschlands hat nur wenig, zum Teil auch garnicht von der Einfuhr bisher zu leiden. Nur die zunehmende Erzeugung getriebener Weintrauben erfährt einen recht erheblichen Preisdruck durch die Einfuhr von Brüsseler und holländischen Trauben. Die teilweise zollfreie Einfuhr des Obstes übt also eine nicht zu unterschätzende Wirkung auf die Preisbildung und den Absatz des heimischen Obstbaus. Es dürfte daher als eine sehr wichtige Aufgabe des D. P.-V. gelten, durch weitere statistische Erhebungen Material zu sammeln, welches dazu geeignet ist, dasselbe zu gegebener Zeit an geeigneter Stelle zur Kenntnis zu bringen, um Mittel und Wege zu finden, um den deutschen Obstbau gegen eine Unterstützung von ausländischem Obst zu schützen.

4. Welche anderen Ursachen — z. B. Hagel, Sturm, anhaltendes regnerisches kaltes Wetter, Krankheiten und Schädlinge — beeinflußten den Ernteertrag und die gute Beschaffenheit der dortigen Obsternte?

Trockenheit, Kälte, Nässe, Sturm und Hagel haben bald hier, bald da Schaden getan. Weiter traten hier und da Blattläuse, Blütenstecher, Fusicladium auf Apfel, Birnen und Sauerkirschen sowie Monilia auf Sauerkirschen und Apfelbäumen verderblich auf. Im allgemeinen dürfte aber das Jahr 1909 kein Jahr der akuten Pilzkrankheiten und der Insektenplagen gewesen sein.

5. Wo bestehen in Ihrem Bezirk Obstverkaufsvermittlungsstellen? Werden die Obstverkaufsvermittlungsstellen Ihres Bezirkes viel und mehr als in früheren Jahren in Anspruch genommen? Auch von Obsthändlern? Nur von solchen aus der Nähe oder auch von Obstgroßhändlern aus weiterer Entfernung? Welchen eigenartigen Einrichtungen Ihrer Obstverkaufsvermittlungsstellen schreiben Sie besondere Erfolge zu?

Die Obstvermittlungsstellen, die im Deutschen Reiche existieren, Ihnen hier alle aufzuzählen, halte ich für überflüssig, da durch die Marktberichte des D. P.-V. dieselben zum allergrößten Teil bekannt sind. Es sind 29 solcher Vermittlungsstellen im Deutschen Reiche nach den Fragebögen vorhanden. Im allgemeinen haben sich die Vermittlungsstellen ganz gut bewährt, namentlich ist den mehr vom großen Verkehr abwohnenden Landleuten eine Möglichkeit besseren und sicheren Absatzes gegeben, was sie auch aus den Händen gewissenloser Aufkäufer mehr frei macht. Die Vermittlungsstellen werden auch viel von Händlern, Konservenfabriken aus nahe und fern in Anspruch genommen. Die Vermittlungsstellen, von einem Verein benutzt, können gewissermaßen für die kleineren Obstzüchter eine Sammelstelle bilden, um größere Mengen zusammenzubringen und dadurch den Absatz zu erleichtern. Die Vermittlungsstelle wirkt aber in erster Linie erzieherisch, wenn durch die Vermittlungsstelle nur Angebote von nach Qualität sortiertem Obst angenommen werden und bei Versendungen bestimmte Vorschriften über das Verpacken sowie über die Verpackungsgefässe und -Material gegeben werden.

In dieser Richtung haben bisher die größte Mehrzahl der vorhandenen Vermittlungsstellen sehr nutzbringned gearbeitet. Es ist daher kaum zu verstehen, daß es in Deutschland noch Obstbauvereine gibt, die eine vorgefaßte Meinung gegen die Vermittlungsstellen haben, die Äußerungen getan haben, daß die Vermittlungsstellen sich nirgends bewährt haben und die Kosten nicht im entferntesten in einem richtigen Verhältnis zum Nutzen stehen. Alle eingesandten Berichte sagen gerade das Gegenteil.

Als eigenartige Einrichtungen werden hervorgehoben: In Westpreußen werden Angebot- und Nachfragelisten in den gelesensten Provinzblättern mehrere Male veröffentlicht.

In Schlesien werden die Listen dreimal kostenlos in der Zeitschrift der Landwirtschafts-Kammer veröffentlicht. Es erscheint mir diese Einrichtung unpraktisch, da die Zeitschrift in der Hauptsache nur einseitig von Landleuten, also Produzenten gelesen wird, dagegen von Städtern als Konsumenten jedenfalls so gut als gar nicht.

In der Provinz Sachsen werden besonders dadurch gute Ergebnisse erzielt, daß 1. Anzeigen erlassen werden, um Käufer zu finden; 2. Auskünfte über fast alle unbekannten Käufer eingeholt werden; 3. Obstverpachtungen angeboten werden.

Die Vermittlungsstelle in Bühl kann als ein Kommissionsgeschäft betrachtet werden, welches mit Engros- und Detail-Händlern des In- und Auslandes arbeitet und sich sozusagen einen Weltruf erworben hat. In Mecklenburg-Strelitz ist eine Vermittlungsstelle, die auch von Obsthändlern benutzt wird. Besondere Erfolge will man dort erzielt haben: 1. dadurch, daß alle Verkäufe durch die Vermittlungsstelle selbst abgeschlossen werden; 2. Es findet **keine Sortierung** in Ia und sog. Kabinettfrüchte statt, sondern es wird gutes Tafelobst zu soliden Preisen angekauft! — Mir erscheint diese Art der Tätigkeit der Vermittlungsstelle nicht dazu angetan, große Umsätze zu machen, denn wenn nicht eine scharfe Sortierung durchgeführt wird, um wirklich gutsortierte Ware anbieten zu können, so werden sich die Händler, jedenfalls die, die etwas auf ihren Ruf geben, bald genug von solcher Vermittlung zurückziehen.

Die Vermittlungsstelle von Mecklenburg-Schwerin in Güstrow gibt: Anleitung im Sortieren und Verpacken des Obstes; Haltung eines Lagers von Obstverpackungsmaterialien; Sortenbeschreibung für den Käufer; Einholung von Auskünften über Zahlungsfähigkeit der Käufer; Anleitung für Behandlung des Obstes durch die Käufer; Anzeigen.

6. Wo und wann wurden im Jahre 1909 in Ihrem Bezirk Obstmärkte veranstaltet? Wie groß waren die umgesetzten Obstmengen, die höchsten und niedrigsten Preise? Welche von Ihnen für Ihre Obstmärkte getroffenen Maßnahmen und Einrichtungen waren besonders erfolgreich und sind deshalb für andere Obstmärkte empfehlenswert?

Da die Ostmärkte zum allergrößten Teil durch unsere Obstmarktberichte, sowie durch Zeitschriften bekanntgegeben sind, so darf ich wohl darauf verzichten, dieselben hier mitzuteilen. 46 Obstmärkte 1909 in Deutschland

Digitized by Google

abgehalten. Die Umsätze auf den Obstmärkten können nicht als sehr bedeutend hingestellt werden. Weitaus den größten Umsatz hatte Berlin, dennoch ist die umgesetzte Menge nur ein Tröpfchen auf den heißen Stein im Verhältnis zu dem enormen Konsum Berlins. Es dürfte wohl mehr wie fraglich sein, ob die Provinz Brandenburg allein in der Lage ist, den Bedarf Berlins zu befriedigen, ob es nicht vielmehr nützlich sein würde, Obst aus anderen Gegenden Deutschlands zu diesen Märkten mit heranzuziehen. Ein Berichterstatter schreibt in dieser Beziehung: „Ein Lebensbedürfnis für den deutschen Obstbau der östlichen Provinzen wäre die Einrichtung häufig, vielleicht wöchentlich wiederkehrender Obstmärkte in Berlin, die a l l e n deutschen Obstzüchtern offen stehen müßten. Durch eine solche Einrichtung oder Anregung solcher könnte sich der D. P.-V. große Verdienste erwerben".

Ich würde jedoch vorschlagen, nicht auf einen Punkt allein im Deutschen Reiche den Obsthandel zu konzentrieren.

Ob nun der Absatz groß oder klein ist, dürfte im Augenblick im allgemeinen keine so große Rolle spielen, als wie das erziehliche Moment. Gerade durch den Obstmarkt werden die Obstzüchter, wenn derselbe richtig und streng geleitet wird, zu streng reeller Lieferung erzogen.

Falsch dürfte es sein, und es stehen auch die Kosten nicht im entferntesten in einem annehmbaren Verhältnis zu dem Nutzen, wenn Obstmärkte in kleinen Städten abgehalten werden, ausgenommen sind hiervon die Großmärkte wie Bühl, Roisdorf, Freinsheim u. a. — Obstmärkte sollten ein für allemal nur an großen Konsumplätzen abgehalten werden.

A l s e r f o l g r e i c h e M a ß n a h m e n u n d E i n r i c h t u n g e n dürfen hier folgende, besonders empfehlenswerte, nicht unerwähnt belieben, weil davon der Erfolg der Märkte wesentlich abhängt.

Ein Berichterstatter empfiehlt: 1. Verkauf in kleinen Behältern, 5 Kilo Inhalt; 2. strenge Beurteilung und Zurückweisen minderwertiger Ware ohne Rücksicht auf die Person; 3. Ermöglichung der Beförderung des Obstes in die Wohnung der Käufer.

Ein anderer empfiehlt: 1. Verkauf durch die Leitung; 2. nicht zu große Behälter verwenden; 3. Tafel- und Wirtschaftsobst trennen.

Weiter wird empfohlen: 1. Gemeinschaftlicher Bezug von Verpackungsmaterial; 2. Einheitliche Packmittel; 3. Einrichtung einer Stelle für die Rückgabe der gebrauchten Packmittel gegen Erstattung von $^2/_3$ der berechneten Kosten; 4. Verkauf vom Züchter selbst oder dessen Vertreter; 5. Kontrolle des angelieferten Obstes; 6. Angabe von Durchschnittspreisen für einzelne Sorten und Qualitäten; 7. Belehrung und Unterweisung der Züchter im Ernten, Sortieren, Verpacken; 8. Flugblätter über Einkauf und Aufbewahrung des gekauften Obstes (sehr wichtig für die Käufer) sowie auch 9. Zettel mit Angaben über Güte und Reifezeit der wichtigsten Sorten; 10. Erhebung eines kleinen Eintrittsgeldes, um die Neugierigen mehr fernzuhalten; 11. der erste Markttag diene als Ausstellung, d. h. das Obst kann gekauft werden, darf jedoch erst am 2. Tage abgeholt werden, dadurch gibt es mehr Eintrittsgelder, die zur Unkostendeckung beitragen; 12. das Obst soll durch die Verpackungsgefäße schon äußerlich als Tafel oder -Wirtschaftsobst zu unterscheiden sein; 13. Das Obst darf nicht durch allzufeine Verpackung verteuert werden; 14. Es dürfen nur gewissenhafte, erprobte, zuverlässige Obstzüchter zu den Märkten zugelassen werden; 15. Preiszettel sollen an jedem Kolli angehängt werden; 16. Preisauszeichnung nur durch den Marktausschuß. Die Anstellung von Obstbaumwärtern oder hübschen jungen Mädchen als Verkäuferinnen.

Es sind dies die wichtigsten Maßnahmen, die in den Fragebogen empfohlen und gewiß sehr beachtenswert sind. Dennoch dürften diese Einrichtungen doch nicht ohne weiteres für alle Obstmärkte anwendbar sein; z. B. die unter 3. Einrichtung einer Stelle für Rückgabe des gebrauchten Packmaterials, diese dürfte nicht überall zweckmäßig sein, da von dieser Stelle die Packmaterialien erst noch wieder den im Lande verteilten Obstzüchtern zugeführt werden müßten und daher doppelte Fracht und Speditionsspesen usw. für den Obstzüchter verursachen würden, so daß gewiß viele Obstzüchter lieber auf die Zurücknahme verzichteten. Mir will doch scheinen, daß, wenn die Verpackungsgefäße zurückgeschickt werden sollen, daß es dann zweckmäßiger ist, dieselben direkt an den Züchter zurückgehen zu lassen. Es mehren sich aber bereits die Stimmen, die, wie ich, immer mehr dafür eintreten, möglichst einfache und billige Verpackungsgefäße zu verwenden und dieselben nicht zurückzunehmen. Die weitaus wichtigste Maßnahme, mit der jeder Obstmarkt steht und fällt, ist die gewissenhafte Kontrolle. Wissen die Züchter, daß scharf kontrolliert wird und unbarmherzig minderwertiges oder unreell sortiertes Obst zurückgewiesen wird, so hüten sie sich in der Zukunft vor dem Versuche unreeller Lieferung, wenn sie erst den Wert der Obstmärkte erkannt haben. Die Leitung des Marktes darf keine zu komplizierte sein, sie setzt sich am besten aus Fachmännern, Kaufleuten und womöglich Obsthändlern zusammen. Die Marktleitung sei eine einfache aber straffe Organisation, die strikte nach einem vorher gründlich durchberatenen Plane die Rollen unter sich verteilt und nach dem Plane arbeitet. — Weiter kann und sollte durch die Obstmärkte auf einheitliche Packungsmittel hingewirkt werden. Es ist sehr erfreulich, daß bei der größten Anzahl der Obstmärkte bereits die Normalverpackungsgefäße des D. P.-V. eingeführt wurden. Geklagt wird aber darüber und mir will scheinen, mit Recht, daß diese Gefäße noch immer zu teuer sind. Jedenfalls sollte der D. P.-V. energisch für eine noch größere Verbilligung der Gefäße eintreten.

F a n d e n O b s t m ä r k t e m i t V e r k a u f n a c h P r o b e n s t a t t? W i e h a t s i c h d i e E i n r i c h t u n g b e w ä h r t?

Es sind noch verschiedentlich Obstmärkte mit Proben abgehalten, aber alle Berichterstatter äußern sich im gleichen Sinne ungünstig über diese Art Obstmärkte, weil die Verkäufer meist geschmeichelte Proben einschicken und hinterher nicht probemäßig

Digitized by Google

liefern, sodaß dadurch bei den Käufern das Renommee der Obstmärkte wie des deutschen Obstes im besondern in Frage gezogen wird und leidet. Es wirken daher nach meiner Ansicht solche Obstmärkte geradezu schädlich und sollte daher diese Art der Märkte von der Bildfläche verschwinden, um ein für allemal Märkten, auf denen das ganze verkäufliche Quantum ausgestellt und dieses scharf kontrolliert wird, Platz zu machen. Es gehört dazu aber ein schneidiges, gerade durchgreifendes Marktkomitee, welches nicht nur auf dem Papier steht und nur repräsentieren will, sondern welches durch energisches, gerechtes Handeln sich Achtung verschaftf. An den Markt könnte sich eine Auktion des auf dem Markte nicht verkauften Obstes event. anschließen.

Wurde der Obstverkauf von der Marktleitung oder von den Obstzüchtern selbst betrieben? Was hat sich als das bessere erwiesen?

Die Frage ist durch die Fragebogen nicht genügend geklärt, da ebensoviel auf den Märkten durch die Marktleitung als durch die Obstzüchter selbst das Obst zum Verkauf ausgeboten wurde.

Ich will mir daher hier auch kein endgültiges Urteil erlauben, sondern möchte mein Urteil vorläufig dahin zusammenfassen. Da wo sich ein Stamm tüchtiger Verkäufer aus Obstzüchtern herangebildet hat, soll man unbedingt auch denselben den Verkauf überlassen, wo dies jedoch nicht der Fall ist, möge die Marktleitung für den Verkauf Sorge tragen.

Werden für die Obstmärkte einheitliche Verpackungen, welcher Art und welche Mengen vorgeschrieben?

Es muß als ein großer Erfolg angesehen werden, daß fast durchgängig auf den Obstmärkten die Einheitspackung fürObst des D. P.-V. vorherrschend war. Es ist dies als ein Beweis anzusehen, daß sich die Verpackung bewährt hat, denn eine ungeeignete Verpackung würde sich keinesfalls in so kurzer Zeit eine solche Verbreitung verschafft haben. Ich finde, wie ich dies vorher schon anführte, die Verpackung nur zu teuer.

Wird Tafel- und Wirtschaftsobst auf den Märkten von einander getrennt?

Wohl wäre dies ein berechtigter Wunsch, allein wo die Obstzüchter ihr Obst selbst verkaufen, müssen sie es beieinander haben, da läßt sich diese Maßnahme nicht durchführen. Man könnte nur durch die verschieden vorgeschriebene Art der Verpackung, Tafelobst in Kisten, Wirtschaftsobst in Fässern oder Körben dem kaufenden Publikum die Unterscheidung erleichtern.

Dagegen würde auf den Obstmärkten, wo der Verkauf durch die Marktleitung ausgeführt wird, unbedingt eine Trennung von Tafel- und Wirtschaftsobst anzustreben sein.

Werden die gleichen Sorten beieinander gestellt?

Auch diese Maßnahme, die man als durchaus praktisch anerkennen muß, verbietet sich, wo die Obstzüchter ihr Obst selbst verkaufen. Dagegen wäre sie da, wo die Marktleitung den Verkauf in Händen hat, dringend zu empfehlen.

Wird das Obst bei seiner Einlieferung von der Marktleitung beurteilt und wird minderwertiges zurückgewiesen?

Mußte dies oft geschehen?

Liefern gewissenlose Obstzüchter häufig unter den oberen guten Schichten minderwertige Früchte, auch andere Sorten?

Ein Berichterstatter sagt bei Beantwortung dieser sehr wichtigen Fragen: „Es kann hier gar nicht scharf genug vorgegangen werden. Auch stimmt das Gewicht häufig nicht und ist eine Nachprüfung nach dieser Richtung notwendig“.

Von anderer Seite wird geklagt, daß Obstzüchter hin und wieder versuchen, minderwertige Sorten unter falschem Namen zu verkaufen. Auch wird über gewissenlose, schlechte Verpackung geklagt. Wo unreell geliefert wurde, wurden die Lieferanten das erste Mal nur verwarnt und die Preise durch die Marktleitung heruntergesetzt.

Eine Besichtigung und Begutachtung des Obstes durch die Marktleitung wird fast durchgängig durchgeführt. Minderwertiges Obst wird entweder zurückgewiesen oder kenntlich gemacht.

Ich meine, daß es in dieser hochwichtigen Sache kein „entweder—oder“ geben darf. Das Marktkomitee muß eisern streng durchgreifen und die Interessen der Käufer dahingehend vertreten, daß ihnen nur streng reelles Obst geliefert wird, denn sonst ist auch ein solcher Obstmarkt unhaltbar. Es wird durch eine Laxheit der Marktleitung nicht nur das Renommee des Marktes untergraben, sondern, was viel schlimmer ist, das des deutschen Obstes.

Ich kann mich auch mit dem Standpunkt nicht befreunden, daß zum Packen des Spiegels die größten, schönsten Früchte verwendet werden, während in den unteren Lagen dagegen die Qualität abfällt. Wenn uns dies auch vom Auslande teilweise sehr hübsch vorgemacht wird und ein kaufmännischer Grundsatz ganz richtig sagt: „Das Auge kauft, man muß dem Auge auch etwas Hübsches bieten“, so wird ein solches Gebaren doch nur Mißtrauen erzeugen. Ich arbeite nach dem Grundsatz: „Das Obst muß unten im Gefäß ebenso aussehen, wie oben, das sichert das Vertrauen und erhält mir die Kundschaft“. Augenblickserfolge können doch im Obstbau auf die Dauer recht unangenehme Folgen erzeugen und den Absatz erschweren, wenn nicht unmöglich machen. Es ist für die Marktleitung daher jede Gefühlsduselei unangebracht, nur streng gerechtes Durchgreifen sichert das Renommee des Obstmarktes und führt demselben immer neue Kundschaft zu.

Welche Stellung nehmen die Obsthändler Ihrem Obstmarkt gegenüber ein?

Wenn auch auf einzelnen Obstmärkten die Händler als Käufer auftreten, so steht doch der größte Teil derselben den Märkten nicht freundlich gegenüber. Dies wird wahrscheinlich mit den Jahren immer schlimmer werden, denn Obsthändler können die Obstmärkte nicht beschicken, sie befürchten, daß sie durch die Märkte ihre gute zahlungsfähige Kundschaft verlieren.

Digitized by Google

Vielfach wird geklagt, daß Händler gewöhnlich vor und während der Obstmärkte große Mengen billigen Obstes anfahren, wodurch natürlich die Preise gedrückt werden, während nach Schluß der Märkte die Preise sofort erheblich steigen.

In der Rheinprovinz veranstalteten einzelne Großobsthändler und die Vereinigung der rheinisch-westfälischen Obsthändler selbst große Obstmärkte, auf welchen gewaltige Mengen ausländischen Obstes zu außerordentlich niedrigen Preisen angeboten wurden.

Ich halte es für einen taktischen Fehler, den Obsthändler ohne weiteres von den Märkten auszuschließen, man sieht aus dem vorher Mitgeteilten, welche Blüten dies zeitigt. Gerade dadurch, daß man die Händler zuläßt zu den Märkten, nimmt man ihnen den Wind aus den Segeln. Selbstverständlich ist es aber, daß nur Händler mit deutschem Obst unter den vorgeschriebenen Verpackungen und Marktbedingungen zugelassen werden können. Es muß unbedingt versucht werden, eine Einigung herbeizuführen, da auf die Dauer ein Kriegszustand für beide Teile unangenehm sich geltend machen wird.

7. Ist durch die Obstverkaufsvermittlungsstellen und durch die Obstmärkte die Behandlung des Obstes bei der Ernte, die Sortierung und Verpackung eine bessere und sind die Preise durchschnittlich höhere geworden?

Fast alle Berichterstatter teilen mit, daß sowohl durch die Obstvermittlungsstellen als durch die Obstmärkte eine Besserung in der Behandlung des Obstes eingetreten ist. Wenn auch diese Besserung nur langsame Fortschritte macht, so ist sie aber ganz augenscheinlich zu beobachten. — Die Preise sind durch beide Einrichtungen in die Höhe gegangen. Allerdings sind die Ansichten der Obstzüchter und der Obstbaubeamten in dieser Sache etwas geteilt. Während erstere nur ein teilweises Steigen der Preise zugeben wollen, berichten letztere ein allgemeines in die Höhe gehen. Zweifellos muß zugegeben werden, daß die Preise augenblicklich höhere sind, wie vor ca. 10 Jahren.

8. Welche von beiden Einrichtungen — Obstverkaufsvermittlungsstellen oder Obstmärkte — sind für den sicheren Absatz des Obstes zu lohnenden Preisen und damit für die Förderung des dortigen Obstbaues von größerer Bedeutung?

Beide Einrichtungen sind grundverschieden voneinander und dennoch dienen sie ein und demselben Zweck. Sie wollen die Absatzverhältnisse sichern und bessern. Der Obstmarkt führt Käufer und Verkäufer direkt auf dem Markt zusammen und führt zu manch schöner, dauerhaften Geschäftsverbindung, resp. Kundschaft. Die Vermittlungsstellen dagegen sollen mehr Käufer von auswärts heranziehen, auch sie sind in der Lage, eine gute dauernde Kundschaft dem Verkäufer zuzuführen, wenn er reell handelt.

Darüber, welche von beiden Einrichtungen den Vorzug verdient, gehen bei den Berichterstattern die Meinungen auseinander. Ich bin der Meinung: „Man sollte das eine tun, ohne das andere zu lassen". Diese beiden Einrichtungen können sich sehr schön ergänzen. Beide sind für unseren Obstbau wichtig, beide sind gewiß noch ausdehnungs- und verbesserungsfähig und dürfte es eine sehr dankenswerte Aufgabe des D. P.-V. sein, an der Hand des sehr wertvollen eingegangenen Materials und durch Einziehung von weiterem Material sowie unter Zuhilfenahme von kundigen Beratern eine Normal-Marktordnung und Normal-Bestimmungen für Vermittlungsstellen aufzustellen.

Sind auch die durch diese Einrichtungen abgesetzten Obstmengen bisher noch nicht überall genügende, sondern teilweise sogar gering, so sollte man doch keinesfalls den erzieherischen Wert dieser Einrichtungen verkennen und wenn die Märkte mehr und mehr nur in großen Konsumplätzen abgehalten werden unter Anwendung einer straffen Organisation, so wird das kaufende Publikum auch dazu mehr und mehr Vertrauen gewinnen, so daß die Märkte auch mehr an Ausdehnung zunehmen werden. Es möge hier nur nichts überstürzt werden, sondern der Aufbau langsam und sicher vonstatten gehen. Ein gut fundamentiertes Gebäude bietet jedem Sturm mit Leichtigkeit Trotz.

Ich möchte wohl sagen, daß man durch die Märkte die Züchter noch besser zu reeller Lieferung erziehen kann, weil dabei eine bessere Kontrolle möglich ist als wie bei den Vermittlungsstellen.

Die Obstmärkte sollten daher die Vorläufer sein für die Vermittlungsstellen. Erst wenn durch die Märkte die Züchter zu streng reellen Lieferanten erzogen sind, kann die Vermittlungsstelle mit größerer Berechtigung in ihre Rechte treten.

Leider ist es jetzt noch vielfach umgekehrt. Es hängt dies wesentlich mit den Kosten zusammen, die bei den Vermittlungsstellen geringe sind, während die Märkte unter Umstände ziemlich hohe Kosten verursachen.

9. Stehen die für die Obstverkaufs-Vermittlungsstellen und Obstmärkte aufgewendeten Kosten im richtigen Verhältnis zu den erzielten Umsätzen? Werden die Obstzüchter an diesen Kosten beteiligt, wie und in welcher Höhe?

Wie ich schon vorher anführte, beanspruchen die Vermittlungsstellen nur geringe Aufwendungen, während die Obstmärkte z. T. beträchtliche Mittel erfordern.

Die Frage, ob die Kosten im richtigen Verhältnis zu den erzielten Umsätzen stehen, ist nur selten eingehend beantwortet. Es ist aber auch sehr schwer, diese Frage richtig zu lösen. Der erzieherische große Wert dieser Einrichtungen kann nicht in Geldeswert berechnet werden. Würde dieser Nutzen, der immerhin recht hoch zu veranschlagen ist, außer Berechnung gelassen, würden nur die Umsätze an Obst mit den aufgewendeten Geldmitteln verglichen, so würde das Verhältnis bei den Obstmärkten jedenfalls ein sehr ungünstiges sein, während es sich bei den Vermittlungsstellen viel günstiger gestalten würde.

Ein großer Übelstand bei den Märkten sind geeignete Räume zu finden, da die Saalmieten

Digitized by Google

teilweise sehr hoch sind, so daß dadurch die Unkosten erheblich vermehrt werden.

Auch den Obstzüchtern erwachsen durch die Beschickung der Märkte nicht unerhebliche Kosten, so berichtet ein Produzent, der die Berliner Obstmärkte beschickte, daß die Kosten in keinem Verhältnis zum Verdienst stehen. Er schreibt wörtlich: „Ich beschickte die November-Märkte in Berlin mit 25 Ztr. verschiedenen Obstes und erlöste dafür 387 Mk. 50 Pfg. Die Unkosten habe ich genau berechnet auf 187 Mk. 35 Pfg. ab Lager, bleibt Einnahme 200 Mk. 15 Pfg. Die Marktleitung der L. K. für die Berliner Märkte erhebt von Selbstverkäufern 8% und sonst 12%.

Im allgemeinen bewegen sich die Meinungen der Berichterstatter auf der Linie, daß 5—10% Abzug von dem Erlös in der Lage sein, die Kosten zu decken, und daß diese Kosten in einem richtigen Verhältnis zu dem Nutzen der Märkte stehen.

Ein grundlegender Fehler der Obstmärkte ist, daß sie bis jetzt viel zu oft an Plätzen eingerichtet werden, wo weder genügende Mengen Obstes, noch auch nur einigermaßen geschulte Ernter, Sortierer und Verpacker vorhanden sind, daher auch die hohen Unkosten. 50 Ztr. verursachen fast ebensoviel Kosten als 500 Ztr.

10. Bestehen in Ihrem Bezirk Ost-Verkaufs-Vereinigungen? Wo und mit welchem Erfolge?

In Ost- und Westpreußen kommen landwirtschaftliche Hausfrauenvereine in Betracht, die z. B. in Danzig, Dirschau, Marienburg, Elbing, Marienwerder Verkaufsstellen und recht großen Obstabsatz haben. Den Mitgliedern wird 7—10% vom Erlös abgezogen. In den Verkaufsstellen werden neben Obst auch Gemüse, Blumen, Geflügel, Eier usw. verkauft.

In Schlesien ist eine Verkaufsvereinigung in Skarsine, die jedoch bisher nur mäßige Erfolge aufzuweisen hat, da sie noch zu neu ist.

In der Provinz Hannover arbeitet in Dannenberg eine solche Vereinigung mit gutem Erfolge, ebenso in Uelzen, während die in Neuenkirchen im Alten Lande und in Neuhaus im Berichtsjahre nicht in Tätigkeit getreten sind.

Auch in der Rheinprovinz soll die Verkaufs-Genossenschaft in Erkelenz gut gearbeitet haben.

Die Obstverwertungszentrale für Taunusobst in Homburg v. H. hat bisher gute Erfolge aufzuweisen, sie ist bis jetzt eine Einrichtung des Gartenbauvereines gewesen, soll aber jetzt vom Kreise übernommen werden.

In der Provinz Sachsen findet gemeinsamer Obstabsatz statt seitens der Vereine in Wollmirstedt. Niederdodeleben, Calbe und des Thüringer Obstverkaufsvereines G. m. b. H. in Erfurt, der landwirtschaftlichen Spar- und Darlehenskasse Wallhausen a. H. und der Obstabsatz-Genossenschaft Tilleda.

In der Rheinpfalz bestehen Produktions-Gesellschaften an 7 Orten, die gleichzeitig als Verkaufsvereinigungen auftreten sollen.

Die Obstverwertungs-Genossenschaft Effeltrich befaßt sich versuchsweise mit dem Verkauf von Frischobst.

Die Obstverkaufsvereinigung des Bezirks-Obstbauvereins in Tettnang besorgt den Verkauf von Tafelobst und hat hinsichtlich des Absatzes wie auch der Preise gute Erfolge gehabt.

Der Obstbauverein Steinbach, Amt Bühl, betreibt den Absatz auf eigene Rechnung und erzielt, dank der tatkräftigen und gewandten Leitung, ganz bedeutende Erfolge.

In Goldenstedt, Großherzogtum Oldenburg, besteht eine Obstverkaufs-Genossenschaft, die gut gearbeitet haben soll.

Aus allen Berichten scheint aber hindurchzuklingen, daß die Erfolge zurzeit im allgemeinen noch recht bescheidene sind; daß diese Einrichtungen nicht in kurzer Zeit zu umfangreichen Verkaufsstellen sich auswachsen. Erst mit der Zeit dürfte bei tüchtiger kaufmännischer Leitung und einfacher Einrichtung ein solcher Erfolg erzielt werden, der ein sicheres Urteil über die Tätigkeit und Erfolge derselben zuläßt.

Jedenfalls müssen solche Verkaufsvereinigungen sich aus kleinen Anfängen entwickeln und sich Schritt für Schritt nur erweitern, da ein unkluges, zu schnelles und unüberlegtes Vorgehen in dieser Sache fast regelmäßig den sichern Ruin solcher Vereinigung herbeiführt, wie warnende Beispiele verkrachter Genossenschaften hierfür den klaren Beweis liefern. Auch hier ist eine straffe Organisation und scharfe Kontrolle Hauptsache, wenn man will, daß solche Verkaufsvereinigungen einigermaßen zu Ansehen gelangen sollen.

Einrichtung einer Prüfungsstelle für Geräte, Maschinen und Werkzeuge für den Obstbau.

Von Prof. Dr. **Fischer-Berlin.**

Die Erfindungen und die großen Fortschritte in der Herstellung der Werkzeuge und anderen technischen Hilfsmittel für die Landwirtschaft und die verwandten Gewerbe haben die Bearbeitung des Bodens und seiner Erzeugnisse ohne Zweifel sehr erleichtert. Wenn trotzdem die Summe der zu leistenden Arbeiten nicht geringer, sondern größer geworden ist, so liegt das an der reicheren Erfahrung, an der wachsenden Erkenntnis der Bedingungen, welche erfüllt sein müssen, damit die höchsten Erträge aus dem Boden erzielt werden. Die Bodenbearbeitung, die Zuführung des Wassers und der Nährstoffe, die Behandlung der wachsenden Pflanze und der geernteten Früchte ist, dank den Fortschritten der Wissenschaft und Praxis immer verwickelter geworden und verlangt immer mehr Arbeit. Dadurch ist immer wieder die Anregung zur Schaffung neuer Geräte, Werkzeuge und Maschinen gegeben worden, und die Technik versucht mit Eifer, den Forderungen zu entsprechen.

Für den Landwirt, den Gärtner und Obstzüchter wird es immer schwieriger, aus der Fülle der Neuheiten, die die Industrie ihm anbietet, das Gute und Wertvolle herauszufinden. Er muß sich häufig oft auf die Empfehlung eines Berufsgenossen oder auf den bewährten Ruf des Fabrikanten verlassen.

Im Interesse des Fortschrittes ist dieses Verfahren nicht vorteilhaft, denn wenn einem

strebsamen, tüchtigen Fabrikanten Ruf und Empfehlung nur deshalb fehlen, weil er noch keine Gelegenheit gehabt hat, sich zu bewähren, kommt ihm der Käufer mit geringem Vertrauen entgegen und auf rasche Anerkennung und Erfolge darf er nicht rechnen.

Um ein Gerät, eine Maschine rasch in einem größeren Kreis von Interessenten bekannt zu machen, bedarf es eines leicht erkennbaren äußeren Zeichens, einer öffentlichen Anerkennung. Diese ist umso wirksamer, je prägnanter sie ausgedrückt ist. In der Erkenntnis dieser Tatsachen hat man auf den Ausstellungen die Auszeichnung der vorgeführten Gegenstände durch Preise, insbesondere durch Denkmünzen, eingeführt.

Die Prämiierung auf Ausstellungen beruht ohne Zweifel auf ganz berechtigten Grundlagen, aber sie birgt große Gefahren in sich. In den Jugendjahren der Industrie und des Ausstellungswesens mochte es angängig sein, ein Gerät auf Grund einer Beurteilung nach dem Augenschein durch erfahrene Sachverständige auszuzeichnen. Auf Weltausstellungen ist das Verfahren ja auch heute noch allein möglich und unanfechtbar. Allerdings wird es in der Weise gehandhabt, daß nicht ein Ausstellungsgegenstand, sondern der Aussteller prämiiert wird. Dabei wird dann nicht allein durch die Güte der Gegenstände sondern auch durch die Bedeutung und Leistungsfähigkeit des Ausstellers die Auszeichnung bestimmt.

Was auf den Weltausstellungen unter einer internationalen Jury zweckentsprechend ist, wird schädlich, wenn es auf die zahlreichen kleinen Ausstellungen, die alljährlich stattfinden, übertragen wird. Auf ihnen ist der Wettbewerb auf wenige Aussteller beschränkt, und die Preisrichter können unmöglich die gründliche Kenntnis und den Überblick haben, den die internationale Jury besitzt. Die Zahl der verfügbaren Preise ist meistens so groß, daß die Mehrheit der Aussteller ausgezeichnet wird. Daß auf den niedrigsten solcher Ausstellungen oft genug den Ausstellern von vornherein offen oder versteckt die Auszeichnung garantiert wird, sei nur nebenbei erwähnt; mit derartigen Schwindelunternehmungen will ich mich nicht weiter beschäftigen. Aber auch wenn wir bei den ehrlichen, gutgemeinten Ausstellungen bleiben, hat der Wert ihrer Preisverteilung in demselben Maße abgenommen, wie ihre Zahl dank dem Ehrgeiz kleiner Vereine und Gemeinden gewachsen ist. Das Publikum kann die Bedeutung der Auszeichnungen nicht richtig beurteilen und glaubt aus ihnen auf die Güte der angebotenen Erzeugnisse Schlüsse ziehen zu dürfen.

Ich bin auf diesen Ausstellungsunfug etwas ausführlich eingegangen, weil ich die Bestrebungen in ihrer ganzen Bedeutung ins rechte Licht setzen möchte, die von einsichtiger Seite unternommen worden sind, um das Ausstellungs- und Prämiierungswesen umzugestalten. Vorbildlich hat besonders die Deutsche Landwirtschafts - Gesellschaft unter Max Eyths Führung gewirkt, die den Grundsatz streng durchgeführt hat, daß keine Auszeichnung ohne voraufgegangene Prüfung erteilt werden darf. Größere landwirtschaftliche und verwandte Ausstellungen anderer Gesellschaften haben das gleiche Verfahren schon angenommen, und die Erkenntnis von dem Wert solcher Auszeichnungen hat sich bei Fabrikanten und Kauflustigen schon in erfreulichem Umfang verbreitet.

Neben der D. L.-G. ist eine Reihe von Prüfungsanstalten durch Landwirtschaftskammern, Hochschulen und angesehene Vereine ins Leben gerufen worden. Alle diese Anstalten prüfen neben landwirtschaftl. auch Obst- und Gartenbaugeräte und Maschinen. Trotzdem ist es meiner Ansicht nach mit Freude zu begrüßen, daß der D. P.-V. eine besondere Prüfungsstelle einrichten will. Denn die landwirtschaftl. Institute und Vereine können der Prüfung von Hilfsmitteln für den Obstbau ganz natürlich nur einen Teil ihrer Tätigkeit widmen, sogar nur einen untergeordneten Teil, denn in ihrem Gebiet haben andere Maschinen und Geräte eine viel höhere, ihnen viel wesentlichere Bedeutung. Der D. P.-V. dagegen findet bei allen seinen Mitgliedern Verständnis für die Spezialprüfungen, er verfügt auch in dem unbedingt erforderlichen Maße über die Gelegenheit zu eingehenden Prüfungen und über hervorragende, praktisch und wissenschaftlich erfahrene Sachverständige, die das schwierige und verantwortungsvolle Amt der Preisrichter übernehmen.

Im folgenden möchte ich mir erlauben, Ihnen die Verfahren zu schildern, die von den verschiedenen Prüfungsstellen gewählt worden sind.

Die D. L.-G. kennt 3 Arten von Prüfungen: Die Hauptprüfungen, die Vorprüfung neuer Geräte und die Einzelprüfungen. H a u p t - p r ü f u n g e n sind vergleichende Arbeitsprüfungen, welche in jedem Jahr für eine oder mehrere bestimmte Gattungen von Geräten oder Maschinen ausgeschrieben werden.

Die Preisausschreiben werden schon 1 Jahr vor der Prüfung veröffentlicht. Es werden verschiedene Geldpreise ausgesetzt. Die Gegenstände müssen auf der jeweiligen Jahres-Ausstellung gezeigt werden. Unter gleichen Arbeitsbedingungen werden dabei alle angemeldeten Geräte, und nur diese, geprüft.

Gegebenenfalls Dauerprüfung.

Zur V o r p r ü f u n g auf den Ausstellungen kann jedes beliebige Gerät angemeldet werden, das eine Neuheit aufweist. Hier werden keine Geldpreise ausgesetzt. Nur die Anerkennung als neu und beachtenswert kann erteilt werden. Gegebenenfalls wird ein Arbeitsversuch vorgenommen, (sehr häufig).

Die besten Leistungen erhalten silberne und bronzene Denkmünzen (nur auf Grund eines Arbeitsversuches).

E i n z e l p r ü f u n g kann von jedem Mitgliede der D. L.-G., also auch Nichtfabrikanten, beantragt weredn, und zwar auf eigene Kosten des Anmelders.

Die M a s c h i n e n - P r ü f u n g s - A n s t a l t der Landwirtschaftskammern veranstalten Prüfungen:

1. auf Antrag des Fabrikanten;
2. auf Antrag eines Landw. oder Vereinig.;
3. auf Entschluß der Prüfungs-Anstalt;
4. zwecks Erstattung eines Gutachtens an den Hersteller.

V o r z ü g e u n d N a c h t e i l e d e r P r ü f u n g s a r t e n:

Die Hauptprüfungen der D. L.-G. und Prüfungen zu 1—3 der Prüfungsanstalten der L. K.

Digitized by Google

haben gemeinsam die sehr eingehende Durchführung. Insbesondere die letzteren werden von den meisten Prüfungs-Anstalten als Dauerprüfung im praktischen Betriebe ausgestaltet.

Hauptprüfungen sind etwas schwerfällig, besonders wegen der langen Vorbereitung.

Da die Teilnahme freiwillig, faßt die Prüfung selten vollständig alle Maschinen der betr. Gattung. Die fortbleiben, sind nicht immer die schlechtesten, auch gute wollen sich oft nicht dem Zufall aussetzen. Aber die Anregung zu Verbesserungen wird in den Prüfungsbedingungen gegeben. Das erfordert naturgemäß ein klares, genaues Preisausschreiben — Die Erteilung des I. Preises im Wettbewerb der Hauptprüfung ist eine ungemein wirksame Reklame für den Sieger. Die Schattenseite der Sache ist, daß die nicht ausgezeichneten Geräte weniger beachtet werden, oft mehr als nach ihrem Wert richtig. Auch ist der Preis nur auf Grund der Ergebnisse bei ganz bestimmten Arbeits-Bedingungen gegeben. Unter anderen Verhältnissen würde vielleicht ein nicht prämiiertes Gerät ebensogut oder besser entsprochen haben.

In der Vorprüfung arbeitet die Kritik sehr milde; sie soll hauptsächlich Verbesserungen fördern. Ähnlich, vielleicht noch wirksamer arbeiten nach Punkt 4. die Prüfungen der Maschinen-Prüfungsanstalten.

Hier wird kein Bericht für die Öffentlichkeit gegeben, wenn der Fabrikant nicht dies gewünscht hat. Diese Prüfung hat vor allem den Zweck, ein Sachverständigenurteil zu erhalten.

In jedem Falle muß vermieden werden, daß keine Schädigung berechtigter Interessen eintritt. Ein unparteiisches Urteil ist aber andererseits sehr wünschenswert, um übertriebene Reklame zu verhindern und Käufer vor Schaden zu schützen. Hierzu muß jede Organisation das Recht haben!

Was empfiehlt sich für den D. P.-V.?

Für die Verhältnisse des D. P.-V. glaube ich folgendes empfehlen zu können:

1. Prüfungen auf Antrag des Fabrikanten. Letzterer beabsichtigt damit, ein gültiges Gutachten für die Veröffentlichung zu erlangen;

2. Prüfungen nach Absatz 4 der Maschinen-Prüfungsanstalt der L.-K. für die Provinz Brandenburg;

3. Prüfungen ohne Antrag des Fabrikanten, wenn ein Gerät öffentlich angepriesen ist, zum Nachweis der Richtigkeit oder Unrichtigkeit der öffentlichen Angaben. Letztere können auch als Vergleichsprüfungen angestellt werden.

Vergleichsprüfungen mit Preisausschreiben sollten vielleicht zurücktreten.

Für die Durchführung sind erforderlich:

1. Ein verantwortlicher Geschäftsführer;

2. Bestellung sehr erfahrener, völlig unparteiischer und nicht zu beeinflussender Richter. Bei größeren Geräten und namentlich Maschinen auch ein technischer Beistand.

Die Vorschriften sollen bei aller Klarheit und Bestimmtheit über die Eigenschaften, die von den Geräten verlangt werden, doch nicht gar zu sehr ins einzelne gehen hinsichtlich der Durchführung der Prüfung. Die Richter müssen eine gewisse Bewegungsfreiheit haben, weil man nicht immer voraussehen kann, welche Eigenschaften bei der Prüfung zutage treten. Umsomehr ist Vorsicht in der Auswahl der Richter nötig.

3. Beschaffung der Prüfungsgelegenheit. Aufstellung zweckmäßiger, den Bedürfnissen angepasster Bedingungen, die möglichst vielseitig, aber immer klar zu gestalten wären.

4. Wünschenswert wären Dauerprüfungen an verschiedenen, von zuverlässigen Betriebsleitern geleiteten Stellen. Die Dauerprüfungen sollen auch Aufschluß geben, wie die Arbeiter sich mit der Handhabung abfinden und ob die Geräte dauerhaft sind.

5. Festzustellen sind: Leistungsfähigkeit, Bedarf an Arbeit (Bedienung), Güte der Arbeit, Kosten des Betriebs, Bauart und Ausführung des Gerätes und Güte des verwendeten Materials, Abnutzung bezw. Dauerhaftigkeit.

6. Sollen Preise verteilt werden oder nicht? Empfehlenswert sind nur I. Preise, welche nur für Hauptprüfungen mit freiwilliger Anmeldung auf Grund eines genauen Ausschreibens gegeben werden; sonst werden nur Berichte gegeben.

Es ist zwar auch angeregt worden, bei Hauptprüfungen keine Preise, sondern nur ein Urteil abzugeben, ob ein Gerät die gestellten Bedingungen vorzüglich oder glatt erfüllt oder nicht. Geldpreise sind für kleinere Geräte vielleicht als Entschädigung angenehm, sonst legt man aber oft weniger Wert darauf als auf den Wert des Urteils für die Reklame.

Zweifellos ist die Preiserteilung am zugkräftigsten, weil der Käufer sich daran halten kann. Berichte werden oft nicht gelesen. Wenn nur Berichte gegeben werden, dann ist eine Zusammenfassung des Urteils mit wenig Worten am Schluß des Berichts unbedingt erforderlich. Diese Zusammenfassung hat die besondere Bestimmung, zur Veröffentlichung für Reklamezwecke benutzt zu werden.

Die Kosten der Prüfungen zerfallen in Reisen und Taggelder für die Richter und Arbeitslöhne; Fracht und sonstige Unkosten trägt der Anmelder.

Bei den Maschinen-Prüfungsanstalten trägt der Anmelder die Kosten und entrichtet auch noch eine feste Gebühr und bei den Einzelprüfungen der D. L.-G. alle baren Unkosten.

Ich glaube, daß es am zweckmäßigsten sein wird, wenn der D. P.-V. sein Prüfungswesen nach den geschilderten Vorbildern einrichtet. Die Erfahrung wird dann bald lehren, ob durch die Eigenart des Obstbaus Abänderungen gegenüber dem Verfahren bei den Prüfungen landwirtschaftl. Maschinen und Geräte notwendig werden. Auch bei den landw. Prüfungsstellen wird ja fortgesetzt an der Ausbildung und Vervollkommnung des Prüfungswesens gearbeitet. Aus den dort gesammelten Erfahrungen kann man sagen, daß es weniger auf das Schema ankommt als auf den Geist, in dem es angewendet wird. Gewiß darf man die Form nicht unterschätzen, aber wenn man tüchtige Männer zu Richtern wählt, und wenn diese sich bereit finden, das schwierige Amt jahrelang auszuüben, dann werden diese etwaige Mängel der Form schon selbst beseitigen.

Digitized by Google

Obstlagerhäuser mit Kühleinrichtung.

Von **J. Müller-Diemitz.**

Herr Landwirtschaftlicher Sachverständiger N. Kaumanns hat die amerikanischen Verhältnisse geschildert; dort handelt es sich bei den Kühlhäusern in erster Linie um Aufbewahrung von Äpfeln. Diese kommen nach meinem Dafürhalten für Deutschland zunächst weniger in Betracht, indem wir eine Menge haltbarer Wintersorten besitzen, die auch in unseren gewöhnlichen Kellerräumen genügend Frische behalten. Für deutsche Verhältnisse handelt es sich in erster Linie darum, bei reichen Birnenernten diese vom Markt längere Zeit fernzuhalten, damit der Preisdruck nicht solche Folgen annimmt, wie wir im letzten Jahre wieder erleben durften, daß Birnen geradezu unverkäuflich waren. Gute Wintersorten fehlen uns, während wir in schmackhaften, würzigen Herbstbirnen Überfluß haben. Gelingt es uns, solche Herbstbirnen wie Vereins Dechantsbirne, Gute Luise und Bosc's Flaschenbirne und ähnliche bis zur Weihnachtszeit haltbar zu machen, so würde damit die Errichtung von Kühlanlagen schon Berechtigung erhalten.

Ich hatte im Januar Gelegenheit, das Obstlagerhaus des Herrn Schmitz-Hübsch in Merten zu besichtigen. Dieses Kühlhaus ist bekanntlich auf Anregung und mit Unterstützung des Deutschen Pomologenvereins gebaut worden. Der Pomologenverein beabsichtigte 2 Kühlsysteme probeweise einzuführen. Eins mit Kühlmaschine, das andere mit natürlichem Eis. Das letztere, welches bei Herrn Fischer-Schönborn bei Eutin geplant war, ist bis jetzt nicht gebaut worden. Schmitz-Hübsch hat dasjenige mit Kühlmaschine errichtet, und über dieses Haus möchte ich einige Mitteilungen aus meinen Beobachtungen wiedergeben. Es wurde ein vorhandenes Obstlagerhaus von 70 qm Grundfläche und 2.80 m Höhe dazu verwendet. Wände, Decken und Fußboden sind mit 10 cm dicken Korkschichten isoliert worden. Die Korkplatten haben einen Teeranstrich erfahren und darüber einen dünnen Zementüberzug. Der Teer gibt keinerlei Gerüche an das Innere des Kühlraumes ab. Die Kühlmaschine befindet sich zu ebener Erde, also über diesem Lagerraum, und durch Rohre wird die kalte Luft aus dieser Maschine in den Kellerraum geleitet. Die Rohre sind an der Decke der unteren Räume angebracht. Die Lagerräume sind in 2 Hälften geteilt, und die eine für Äpfel und die andere für Birnen bestimmt. Die Räume nehmen 700 Ztr. Birnen oder 600 Ztr. Äpfel auf, wenn sie vollständig gefüllt sind. Das Obst lagert in mehreren Schichten übereinander in Hurden. Das Obst wird nicht eingewickelt. Das Einwickeln hat sich als schädlich gezeigt. Der ganze Raum ist mit Hurden besetzt, so daß auch keine Wege gelassen werden, und erst, wenn der Verkauf beginnt, werden diejenigen Hurden zuerst entleert, die einen Weg eröffnen. Die Kühlräume sind im Herbst vollständig gefüllt gewesen und zur Zeit meiner Besichtigung am 14. Januar waren noch etwa 200 Ztr. Birnen vorhanden, die durchweg ein schönes Aussehen hatten. In dem Apfelkeller lagerten Boskoop und Kanada-Renette, die ganz vorzüglich waren. Von den Birnen sah ich noch einige Herbstbirnen, während zum großen Teil Winterbirnen noch darin lagerten. Die Winter-Dechantsbirnen hatten noch ganz grüne Farbe. Herr Schmitz-Hübsch teilte mir mit, daß die Früchte im Reifegrad kaum fortschritten, daß aber eine übermäßig lange Aufbewahrung den Geschmack doch beeinträchtigte. Eine Vereins-Dechantsbirne, welche ich zu kosten Gelegenheit hatte, hatte noch um die Weihnachtszeit einen vortrefflichen Geschmack, wenn auch das Aroma, was die Sorte zur Herbstzeit besitzt, nicht mehr ganz vorhanden war. Die Räume wurden recht feucht gehalten, zeitweise stand das Wasser auf dem Fußboden. Die Früchte machen, bevor sie in diesen Raum hineingebracht werden, eine Vorkühlung durch in dem benachbarten Kellerraum. Die Temperatur in diesem Kühlhause selbst steigt bedeutend, sobald frisches Obst und auch die Hurden selbst hineingebracht werden. Deshalb ist möglichst selten ein Wechsel vorzunehmen oder es muß danach die Kältemaschine wieder länger in Tätigkeit gesetzt werden. Die Temperatur wird in dem Birnenraum auf 1—2°, in dem Apfelraum 2—3° Wärme gehalten. Unter normalen Verhältnissen ist hierzu täglich nur etwa 2 Stunden Maschinenarbeit nötig, um diese Temperatur zu erzeugen. Bei kalter Außenluft braucht keine kalte Masse aus der Maschine in den Raum hineingeführt zu werden. Es wird einfach die kalte Luft von außen durchgezogen. Auch die Abführung der verbrauchten Luft kann mit Leichtigkeit durch die Maschine bewirkt werden. Ein schnelles Verderben der Früchte ist nicht beobachtet worden. Die einzelnen Sorten verhalten sich zu der Aufbewahrung sehr verschieden. Von Äpfeln hat sich die Goldparmäne als ungeeignet erwiesen. Von den Birnen ist die Clairgeaus Butterbirne ebenfalls ungeeignet. Bei der Diels Butterbirne hat sich nachträglich das Auftreten von Fusikladium bemerkbar gemacht. Williams Christbirne ist ebenfalls nicht sonderlich geeignet, dagegen haben sich Vereins Dechantsbirne, Bosc's Flaschenbirne, Blumenbachs Winterbutterbirne und Gute Luise für die Aufbewahrung gut bewährt. Winter-Dechantsbirne und Edelcrassane lassen sich natürlich lange aufbewahren. Derartige Beobachtungen müssen selbstverständlich auf eine längere Reihe von Jahren weiter erprobt werden und dafür ist es wünschenswert, daß an verschiedenen Stellen solche Häuser gebaut werden, um hierüber Kenntnisse zu sammeln. Die im Herbst so niedrigen Preise für Birnen lassen sich durch entsprechende Verlängerung ihrer Haltbarkeit wesentlich erhöhen und es würde für unseren deutschen Birnenanbau ein wesentlicher Vorteil sein, wenn sich durch die Erfahrung bestätigte, daß ihre Aufbewahrung sich auf lange Zeit bewerkstelligen läßt.

Welche Höhe die Unkosten durch die Aufbewahrung erreichen, läßt sich einstweilen noch nicht berechnen. Die innere Einrichtung des vorhin bezeichneten Kühlraumes ein-

Digitized by Google

schließlich der Kältemaschine, welche von der Kältegesellschaft e. G. b. m. H. in Düsseldorf geliefert wurde, hat 10 000 Mark Kosten veranlaßt. Nicht einbegriffen in diesen Preis ist der Aufbewahrungsraum selbst, der ja bereits vorhanden war. Es wäre sehr zu wünschen, daß die Behörden Unterstützungen in Aussicht stellten, um alle mit diesen Kühlhauseinrichtungen verknüpften Fragen zu erforschen. Auch ließe sich vielleicht in Verbindung mit anderen Kühleinrichtungen, wie z. B. Molkereien usw. die Kühllagerung des Obstes bewirken.

Ich würde mich freuen, wenn auch das mir unterstellte Institut, der Provinzial-Obstgarten in Diemitz, mit Hilfe von Staatsunterstützungen eine Kühleinrichtung im Laufe der Zeit erhielte, und daß der Beweis erbracht würde, daß der Anbau von Birnen, vor dessen Erweiterung zurzeit gewarnt werden muß, wieder lohnend gestaltet würde.

Der Obstbau-Vortragskursus der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und Berlin.

Von **O. Bissmann-Gotha.**

„Ausnützung vorhandener Mauern und Häuserwände zur Erzeugung von Tafelobst- und Tafeltrauben." (Geschäftsführer Grobben):

Die Erzeugung wirklich feinen Tafelobstes hat nicht gleichen Schritt mit dem Verbrauch gehalten und das Bedürfnis entstehen lassen, mehr feineres und edleres Tafelobst heranzuziehen. Deshalb wolle Redner heute den Feinobstbau an Wänden und Spalieren behandeln. Nicht durch teure Spaliere, sondern durch Ausnutzung der Häuserwände, Mauern usw. Viele Kilometer solcher liegen heute nutzlos da, die ohne große Kosten und Mühen zum nutzbringenden Obstbau verwendet werden können. Obst hat hier Schutz gegen Wind, Frost usw. Edle Früchte können hier gebaut werden, die sonst wo anders nicht wachsen würden, besonders Pfirsiche und Weintrauben.

Wirklich schönes Feinobst könnte auch von anderen Obstarten hier gebaut werden. Da Südwände von früh 6 Uhr bis abends Sonne haben, können besonders Pfirsiche, Weintrauben und Winterbirnen angepflanzt werden, sehr geeignet sind auch früheste Frühbirnen.

Von Pfirsich besonders die französischen Sorten, von Wein frühreifende, von Äpfeln hier nur weißer Winter-Calvill, da andere Apfelsorten leicht durch übermäßige Wärme leiden. Auch Südwest- und Südostwände noch für obige Sorten und Arten.

Ostwände haben meist nur Frühsonne. Der Boden ist hier meist trocken und müßte gewässert werden. In solchem Boden besteht Frostgefahr. Äpfel, Birnen und Pfirsiche können jedoch auch noch hier angepflanzt werden.

Westwände haben meist viel Regen, eignen sich besonders zur Anpflanzung von Birnen.

Nordwände sind besonders für Schattenmorellen und vielleicht noch Früh- oder Herbstpflaumen.

Großfrüchtige und wohlschmeckende Sorten bevorzuge man zur Spalierzucht und erziehe Bäume ohne strenge Form. Sehr brauchbare Formen sind U- und Verzier-Palmetten. Für Pfirsiche, Kirschen und Pflaumen sogenannte formlose oder unregelmäßige Bäume, welche weniger des Schnittes bedürfen.

Die Äste sollten bei niedren Spalieren zirka 40 cm über dem Boden beginnen, bei höheren Spalierbäumen je nach Bedarf und Zweck; besonders in landwirtschaftlichen Betrieben höher. Dort sind besonders Hochspaliere zu empfehlen. Für diese sind Wildlingsunterlagen, für alle anderen schwachtreibende oder schwachwachsende Unterlagen zu wählen.

Die Pflanzung und Einteilung der Wandfläche je nach Form der Bäume. Bei Behandlung der Bäume besonders die Bekämpfung der Schädlinge im Auge zu behalten. Vor dem Pflanzen Vorbereitung des Bodens durch Rigolen, nötige Nährstoffzufuhr ist Hauptsache. Rabatten 1 m breit anlegen, 60 cm tief rigolen. Von Spalier-Material sind verzinkter Draht, Drahtgeflechte und Tonkinstäbe zu bevorzugen. Ein recht mustergültiges Obstspalier ist an den Kasernenmauern in Frankfurt a. d. O. eingerichtet, woselbst auch größere Spalierobstanlagen in Aussicht genommen sind. Derartige Anlagen bedürfen besonders der weitesten Aufmerksamkeit und Nachahmung.

(Hiezu Bemerkung des Unterzeichneten. Gegen die Anpflanzung von Weinstöcken, die Herr Grobben besonders stark empfohlen hat, ist Bedenken wegen des Reblausgesetzes zu erheben und zu bedenken, daß die Weintrauben in vielen Jahren in besten Lagen nicht reif werden und dann zu einer Zeit kommen, wo importierte Trauben zu billigsten Preisen auf den Markt kommen.)

Herr Schindler, Halle a. d. S.: „Ursachen der Unfruchtbarkeit der Obstbäume und Mittel zur Beseitigung derselben".

Die Unfruchtbarkeit der Obstbäume kann verschiedene Gründe haben, unpassendes Klima, Lage, Boden, Kulturfehler mannigfachster Art. An einem Baume hat man oft nur einzelne tragbare Äste, während die ganze andere Baumkrone unfruchtbar ist und versagt.

Viele ausgeartete unfruchtbare Bäume kann man besonders bei Zwetschen und Sauerkirschen beobachten, die aus Wurzelschößlingen vermehrt wurden, wo also immer Inzucht betrieben wurde. Stets viele Ausläufer oder Wurzelschosse bringende Bäume sind meist unfruchtbar oder bringen nur geringe Erträge. Von unfruchtbaren Bäumen Edelreiser entnommen, vererbt diese Eigenschaft auch auf die Nachkommen, daher nur von tragbaren guten Mutterbäumen Edelreiser entnehmen. Unfruchtbarkeit kann auch eine spezifische Eigenschaft der Sorte sein. Viele Böden und Lagen eignen sich in Deutschland nicht für Obstbau, ebenso viele klimatischen Verhältnisse nicht. In vielen Fällen ist das

Digitized by Google

Verderben der Blüte Grund der Unfruchtbarkeit. Späte Frühjahrsfröste, Rauch, Ruß usw. Auch unvorsichtige Ernten, bei welchen die nächstjährigen Blüten abgebrochen und beschädigt werden, sind daran schuld.

In eingeschlossenen Gärten wird sehr oft über Unfruchtbarkeit geklagt, auch können Insekten und Krankheiten die Ursache sein.

Besonders auch flach im Untergrund stehende Wässer, eisenhaltige Böden, falsche Behandlung der Bäume, unrichtiger Schnitt, Erschöpfung der Bäume durch reiche Ernten, Untererernährung und zu geringe Zufuhr von Nährstoffen. Einseitige unsachgemäße Düngung. Zu viele Kulturen unter den Bäumen, besonders Himbeeren usw. oder durch Raubbau. Krankheitserreger, Beschädigung der Blätter sind auch in vielen Fällen die Ursache.

Vielmals sind junge Bäume unfruchtbar, da die Sorte erst ein ausgedehntes Holzgerüst haben will, wie der Gravensteiner, die Graue Herbstbutterbirne usw. Gewaltmaßregeln zur Tragbarkeit der Obstbäume wie Ringeln der Äste, Abstechen der Wurzeln, Entfernen von Ästen, Blättern usw. halten meist nicht lange an. Viele Sorten stoßen ihre Blüten ab, wie Hardenparts W. B. B., auch die haselnußgroßen bis wallnußgroßen Früchte. Die Ursachen hievon nicht bekannt. Sehr oft tragen auch die Unterlagen die Schuld zur Unfruchtbarkeit. Viele Obstsorten sind auf Fremdbestäubung angewiesen wie Williams Christbirne usw. In solchen Fällen hilft oft das Umpropfen einzelner Bäume mit anderen zu gleicher Zeit blühenden Sorten. Mittel gegen diese sind: Sorgfältigste Auswahl der Sorten unter Berücksichtigung der Lage, des Klimas usw., Schutzpflanzungen gegen Stürme und Wind, besonders durch Anpflanzung von Lerchenbäumen, Errichtung von Mauern usw. Abwehr des Frostes event. durch Räuchern, welches sich allerdings nicht überall einbürgern will. Bodenverbesserung, Düngen, Be- und Entwässern. Schlechte Sorten umpropfen, aufmerksamste Behandlung der Bäume, Bekämpfung der Schädlinge zur rechten Zeit. Zum Umpfropfen nur Edelreiser von besten Mutterbäumen nehmen usw.

Kgl. Garteninspektor Huber, Oberzwehren: „Neuere Erfahrungen auf dem Gebiete der Obstbaumdüngung und Bodenbearbeitung".

Beim Betriebe des Obstbaues spielt neben dem natürlichen Dünger der Kunstdünger in den letzten Jahren eine Hauptrolle. Da natürlicher Dünger meist nicht in genügenden Mengen zu haben ist, auch seine Unterbringung sehr oft auf große Schwierigkeiten stößt, nimmt der Kunstdünger bei der Obstbaumdüngung einen großen Raum ein, da er überall leicht anzuwenden ist. Ohne Dünger keine Erträge. Die mangelhafte Ernährung vieler Obstbäume ist die erste Ursache ihrer unkenügenden Tragbarkeit. Viele Krankheiten gönnen durch eine rationelle Ernährung und Düngung des Obstbaumes auf ein geringstes Maß eingeschränkt und die Bekämpfung der Obstschädlinge erleichtert werden.

Nach Dr. Steglich soll der Stammumfang der Bäume 1 m über dem Boden gemessen einen ungefähren Anhalt für die Ausbreitung der Wurzeln und damit für die Menge des Düngers geben.

Nach den Beobachtungen von Huber haben die Wurzeln bei einem Baume von 32 cm Stammumfang ungefähr 10 qm Bodenfläche eingenommen. Solche Bäume haben ein Nährstoffbedürfnis von 200 g Kalk, 236 g Stickstoff, 186 g Phosphor und 240 g Kali pro 10 qm Bodenfläche.

Nach Hubers und Goethes Beobachtungen stimmen, die Steglichschen Zahlen nicht immer meist gehen die Wurzeln viel weiter. Viel kommt dabei auf den Kulturzustand des Bodens an, in armen Böden verbreiten sich die Wurzeln auf größere Flächen, in nahrungsreichen auf kleinere.

Nicht aller den Obstbäumen zugeführte Düngestoff kommt diesen zugute, ein großer Prozentsatz geht davon durch andere Kulturen verloren und muß daher eine größere Menge gegeben werden, um die Bäume ausreichend zu ernähren. Huber rechnet auf 100 qm Bodenfläche 200 g Kalk, 1400 g Kali, 1400 g Stickstoff und 500 g Phosphor.

Die Düngerkosten haben sich immer sehr gut bezahlt gemacht, sei es durch Mehrertrag oder bessere und schönere Ausbildung der Früchte.

Das Einbringen des Düngers am besten im Herbst und winters durch Einpflügen oder Untergraben, Locheisen sucht man bei ihm vergeblich.

Redner geht dann auf die verschiedenartigsten künstlichen Dünger und ihre Anwendung ein und bemerkt, daß er mit Gründüngung, mit dem er schon vor 18 Jahren ausgedehnte Versuche gemacht habe, ganz unbefriedigende Erfahrungen gemacht habe. Sehr oft benachteiligen die Gründüngungspflanzen die Obstbäume.

Hand in Hand mit der rationellen Düngung muß eine ausgedehnte Bodenbearbeitung erfolgen mit dazu geeigneten Werkzeugen. Auch die Bewässerung des Bodens ist besonders in trockenen Böden und Jahreszeiten auf die Wirkung des Düngers von größtem Einfluß.

Bei der Schädlingsbekämpfung spielt das Unterbringen des abgefallenen Laubwerks im Herbst und Winter eine wichtige, bisher viel vernachlässigte Rolle.

Obstbauinspektor Wagner, Bonn: „Ist die Aufbewahrung des Obstes zweckmäßig und in welcher Weise läßt sich dieselbe ermöglichen?"

Das Aufbewahren des Obstes ist besonders dort von besonderem Werte, wo man bessere Marktlage abwarten und die Einnahmen steigern will. Dazu gehört eine richtige und sorgfältige Sortierung des aufzulagernden Obstes. Durch die in neuerer Zeit mehr eingeführte Zentralheizung in den Wohnhäusern ist die längere Aufbewahrung des Obstes sehr erschwert und sehen sich daher Konsumenten wirklich feinen Tafelobstes genötigt, ihren Bedarf dort zu decken, wo sie stets frisches, schönes Obst erhalten können. Viele Obstzüchter liefern daher den Bedarf für solche Abnehmer nach und nach. Eine Aufbewahrung des Obstes ist daher unbedingt nötig.

Das Hauptgeheimnis erfolgreicher Aufbewahrung ist die richtige Temperatur und sorgfältigste Behandlung der aufzulagernden Früchte. Druckflecken und Beschädigungen äußern sich auf dem Lager sehr schnell. Mit

Digitized by Google

Fusikladium behaftete Früchte werden geringwertig, daher solche Früchte nicht auflagern. Eine gleichmäßige Temperatur von 2—3° + C ist die beste, 10° + sollten nie überschritten werden und nicht unter 2° + im Winter fallen.

Die Räume sollen dunkel sein, mit Isolierwänden aus schlechten Wärmeleitern versehen hergestellt werden. Die Luftfeuchtigkeit soll bis 90° betragen, um das Einschrumpfen der Früchte zu vermeiden, größere Feuchtigkeit ist zu vermeiden wegen der Fäulnisgefahr. Je nach der Sorte darf Obst nicht zu lange aufgelagert werden, da es sonst an Güte verliert, es bis über Mai hinaus aufzulagern hat sich als zwecklos erwiesen. Sehr zweckmäßig hat sich das Einwickeln der Früchte in Papier und Einlegen in Torfmull erwiesen, diesen vor dem Einlagern anfeuchten.

In Amerika haben sich schon seit Jahren die Kühlhäuser für Obst aufs beste bewährt, in Deutschland ist man erst seit einigen Jahren nachgefolgt; keiner wollte das Lehrgeld zahlen.

Kann der deutsche Obstbau eine solche finanzielle Belastung, die die Kühlhäuser mit sich bringen, ertragen? Dieses zu ergründen sind jetzt mit finanzieller Unterstützung und auf Anregung des 1. Vorsitzenden des D. P.-V. zwei Obstkühlhäuser in Merten bei Bonn und in Schönborn bei Eutin errichtet worden und liegen darüber schon besondere Erfahrungen vor. Redner will aber auf die dort gemachten Erfahrungen heute nicht eingehen, da diese an anderer Stelle Veröffentlichung erfahren sollen.

Durch die Kühlhäuser sei es möglich, die Haltbarkeit des Obstes um 2—3 Monate zu verlängern. Für haltbare Wintersorten sei ein Kühlhaus weniger nötig, auch für solche Sorten nicht, die durch das längere Lagern fade und schlecht im Geschmacke werden. Praktische Erfahrungen müssen lehren, welche Sorten sich am besten dazu eignen und bis zu welchem Zeitpunkte sie aufgelagert werden können. Recht brauchbar haben sich die städtischen Kühlhäuser erwiesen für Äpfel in einer Temperatur von 2—3° +, für Birnen 4—5° + C. Früchte in Kisten verpackt in die Räume gebracht.

Welche Kühleinrichtungen, ob mittelst Kühlmaschinen, Wasserspülung oder Eiskühlung usw. die besten und brauchbarsten seien, würde sich nach der Gegend usw. richten und müßte erst ausprobiert werden. Zweckmäßig dürfte es sein, die Kühleinrichtungen der Molkereien für den Obstbau nutzbar zu machen und diese mehr auszubauen, da sich Molkereien überall auch in solchen Gebieten vorfinden, wo größerer Obstbau betrieben wird.

Direktor Dickopp, Werder: „W i e h a b e n s i c h d i e i n d e n l e t z t e n J a h r e n i n d e n H a n d e l g e b r a c h t e n M i t t e l z u r B e k ä m p f u n g v o n O b s t s c h ä d l i n g e n b e w ä h r t ?'

Die Zahl der Mittel ist eine so große, daß es unmöglich ist, sie alle zu besprechen, täglich schießen neue wie Pilze aus der Erde. So viele Mittel, so viele Mißerfolge, trotzdem oft ein Mittel mit 1000 Unterschriften empfohlen wird. Sehr viel kommt hier auf den individuellen Zustand und Eigentümlichkeit der Bäume, auf die Jahreszeit, die Art und Weise der Anwendung usw. an. Ein Allheilmittel gibt es nicht.

Redner bespricht in allgemein gehaltenen Zügen die verschiedensten Mittel, verliest teilweise ihre Empfehlungen, ohne für das eine oder andere Mittel ein- oder entschieden entgegenzutreten.

J. Böttner, Chefredakteur, Frankfurt a. d. O.: „Ü b e r S p a r g e l b a u". Spargel stellt hohe Ansprüche, daher haben kleine Kulturen, wo ihnen diese besser als bei Großkulturen gegeben werden können, meist besonders gute Erfolge. Große Kulturen befriedigen oft nicht, besonders in solchen Gegenden, wo Arbeitskräfte sehr teuer sind und nicht gleichmäßig das ganze Jahr beschäftigt werden können. Sechs Personen sind auf den Morgen während der Kulturzeit zu rechnen besonders vom Mai bis Juli. Mangelhafte Behandlung der Kulturen drückt die Ernte herunter.

Vorbedingung: durchlässiger Boden, sandhaltiger Lehmboden der beste. In bündigen, schweren Böden faulen die Wurzeln gern, die Ernte ist dann gering. Ganz ungeeignet sind Böden mit flachem Grundwasserstand. Wo der Grundwasserstand höher als 1,50 m unter dem Boden steigt, ist der Boden ungeeignet, da zu kalt. Boden muß in hoher Kultur stehen oder in solche gebracht werden. Warme Lagen, besonders Südabhänge bringen mehr, oft das Doppelte, als Nordabhänge. Früher Spargel ist teurer als später. Kalte Lagen sind auszuschließen.

E r t r ä g e: In guten Lagen (den besten) sind 20 Zentner pro Morgen als Höchstleistung anzusehen und kann mit diesen gerechnet werden. Sonst 14 Zentner Durchschnittsertrag bei rationellem Betriebe. Die Preise in Berlin sind meist gedrückter als in der Provinz, daher werden in letzterer meist höhere Erträge erzielt. In Braunschweig sind für 1910 50 Pfg. pro Pfund als Durchschnittspreis festgelegt. In drei Sortierungen zerlegt sind 40 Pfg. als Durchschnittspreis pro Pfund im Mittel und 36 Pfg. als billigster Preis anzunehmen. Als Höchstertrag für 1/4 Hektar sind 800 Mk., als Mindestertrag 500 Mk. anzunehmen, wenn der Besitzer auf seine Rechnung kommen soll. Bei der Rentabilitätsberechnung ist vorzusehen, daß der Spargel in den ersten zwei Jahren keinen Ertrag bringt.

Die Anlagekosten für 1/4 Hektar können bis 1000 Mk. betragen, dazu die hohen Betriebskosten, jährlich allein bis 80 Mk. für Dünger, dazu das Unterbringen desselben 20 Mk., dazu das große Risiko bei Eintreten kalter und schlechter Witterung während und bei der Spargelernte. Dazu Krankheiten wie Rost, — Insekten, Fliegen, Käfer, verschiedene Wurzelkrankheiten.

S o r t e n: Ruhm von Braunschweig in und um Braunschweig der beste, aber noch nicht der vollendetste, muß und kann noch verbessert werden. Durch Auswahl bester Samenpflanzen, welche die besten Eigenschaften gut vererben. Auf frühe Entwickelung der Pfeifen das Hauptaugenmerk zu richten. Zur Anpflanzung nur einjährige, selbstgezogene Pflanzen verwenden, die auf Beeten recht weit gestanden haben.

Digitized by Google

Abstände: pro qm höchstens zwei Pflanzen, weniger lohnt nicht, mehr zu viel. 1,25 qm weit die Reihen, die Pflanzen in den Reihen 6,5 cm. Stalldünger die Grundlage. Boden im Winter 60 cm tief rigolen und einebenen. Beim Pflanzen 25 cm breite und tiefe Gräben ausheben und in diese die Pflanzen gesetzt. Beim Pflanzen kann noch mit der Erde der ersten Pflanze die zweite zugedeckt werden.

Pflanzzeit: Vom 1.—5. April die beste. Bei Herbst- und zu früher Pflanzung faulen und schimmeln die Wurzeln leicht. Am besten ist es, wenn die Pflanzen sofort nach der Pflanzung in die Vegetation eintreten. Im Einschlag gelegene Pflanzen zu vermeiden, da bei diesen leicht Wurzelfäule eintritt.

2—3jährige Pflanzen haben gar keinen Vorteil.

Im ersten Jahre werden die Zwischenräume am besten durch Buschbohnen ausgenützt, welche guten Ertrag geben. Gemüse schädigt die Pflanzen meist sehr. Im zweiten Jahre Zwiebeln, am besten aber auf jede Zwischenkultur verzichten, da sich die Spargelpflanzen dann kräftig entwickeln können. Im zweiten Jahre sollen die Pflanzen bis 1,25 m hoch werden. Im dritten Jahre soll der Spargel gestochen werden, dieses ist in Frankfurt das empfehlenswerteste. Wenn im dritten Jahre nicht gestochen wird, hat der Spargel acht Wochen längere Vegetationszeit, in dieser tritt dann meist der sehr gefährliche Rost auf, ebenso die Fliegen und Käfer.

In den weiteren Jahren wiederholen sich die Arbeiten, Umgraben, Aufhäufeln, Düngen, alle alten Strünge sind zu entfernen. In Frankfurt werden die Beete mit der Hand angehäufelt und nur wenig geklopft. Beim Stechen möglichst tief aufwühlen, um das Abbrechen in der Nähe befindlicher Köpfe zu verhüten. 23—25 cm tief sollte der Spargel gestochen werden. Als Messer die Meiselform das beste, welches immer sehr scharf sein soll. Die Dauer der Ernte bis 24. Juni, selten bis 1. Juli. Junge Anlagen nur bis 10. Juni, nach dieser Zeit ist die Fliegengefahr ausgeschlossen, auch hört die stärke Nachfrage nach dem 20. Juni meist auf.

Nach der Ernte festgetretenen Boden lockern, von Mitte Juli düngen, da um diese Zeit der Dünger billiger und leichter zu haben ist und die Pflanzen denselben am besten verwerten. Im Sommer sechsmal hacken, alle 3 Wochen einmal, wegen besserer Durchlüftung des Bodens.

Der Spargel wird täglich dreimal durchstochen, da weiße Köpfe am teuersten bezahlt werden. So frisch wie möglich auf den Markt bringen. Etwas geröteter Spargel ist immer noch vollwertig und besser als stark gewässerter weißer. Spargel sollte am besten nicht gewässert werden. So lange die Hausfrauen aber auf weißem Spargel bestehen und geröteten geringer bezahlen wollen, wird das Wässern weiter betrieben werden. Wenn Wässern unbedingt nötig ist, dreimal täglich das Wasser zu erneuern. Länger wie zwei Tage sollte überhaupt nicht gewässert werden. Bei erstklassigem Spargel seien die Pfeifen weiß und fest, zirka 9 Stück auf ein Pfund, die Köpfe fest und geschlossen.

Drei Qualitäten zu sortieren. Bruchspargel ist meist der zarteste. Gegen Rost gut düngen, alle Pfeifen stechen, nicht die schwächeren stehen lassen, Nachpflanzen nicht zu empfehlen. Spargelkäfer: Kraut verbrennen und bald entfernen.

Die Versammlung der Obst- und Weinbauabteilung der D. L.-G.

Auf der Tagesordnung standen die Vorträge: „Beobachtungen über die Wurzelbildung bei Obstbäumen", von Landesökonomierat Goethe-Darmstadt und ein Vortrag über ein weinbauliches Thema von Landesökonomierat Dern-Neustadt a. H. Infolge ärztlichen Rates mußte Herr Landesökonomierat R. Goethe der Versammlung leider fernbleiben. Sein Vortrag wurde deshalb nur verlesen. Herr Professor Dr. Ihne-Darmstadt hatte sich dieser wenig dankbaren Aufgabe unterzogen. Ich will auch nicht den geringsten Vorwurf gegen diesen sehr geschätzten Meteorologen richten, wenn ich es ausspreche, daß der beste Teil des Vortrages verloren ging. Es fehlte der Fachmann, der eine genügende Erklärung zu den zahlreichen, meist vortrefflichen und lehrreichen Lichtbildern gegeben hätte und es fehlte auch des sehr erfahrenen Lehrers belebendes Wort. Ich gebe aus dem Vortrage folgendes wieder: Das Wurzelsystem ist das Spiegelbild der Baumkrone. So wie sich letztere verästelt und verzweigt, in gleicher Weise tut dies auch die Wurzel. In welchem Winkel die Äste stehen, kommt in den Wurzelästen ebenfalls zum Ausdruck, sofern nicht eine besondere Bodengestaltung dies verhindert. Drei Formen von Wurzelgruppen lassen sich unterscheiden: 1. die intensive Bewurzelung, worunter eine sehr feine und sehr verzweigte, mehr flach verlaufende Form zu verstehen ist, z. B. bei Apfel, Quitte, Haselnuß; 2. die extensive, womit eine mehr strähnige, zur Pfahlwurzel neigende, mehr tiefer wachsende, weniger verzweigte Form bezeichnet wird, z. B. bei Birnen, Pfirsich, Mandel; dazwischen liegt eine Mittelform. 3. die Mykorrhiza, wie jene interessante Lebensgemeinschaft zwischen Pilzen und den Wurzeln genannt wird. Die Mykorrhiza stellt ein dichtes Geflecht aus Pilzfäden dar, welches die Wurzelspitze in Form eines filzigen Überzuges umgibt. Hartig sieht in der Mykorrhiza eine parasitäre Erscheinung, Frank dagegen nur ein wirtschaftliches Zusammenleben zu beiderseitigem Vorteile. Es werden sowohl baumfreundliche als baumfeindliche Mykorrhizen unterschieden. Besonders deutlich sind Mykorrhizen an den Wurzeln der Haselnuß zu beobachten. Ohne Zweifel ist der Bodenflora für die Gesundheit und das Gedeihen unserer Obstbäume eine hervorragende Bedeutung zuzuschreiben, deren Tragweite wir erst zu ahnen beginnen. Leider hat die wissenschaftliche Forschung in dieser Hinsicht dem Obstbau noch wenig gedient. Wer daran zweifelt, suche sich nur einmal in dieser Frage wissenschaftlich zu unterrichten. Außer den von Praktikern ausgesprochenen Vermutungen wird er wissenschaftliche Arbeiten wenig vorfinden. Herr Landesökonomierat Goethe

Digitized by Google

weist auf diesen Mangel hin und er hofft, daß auch seine Arbeit Wissenschaft und Praxis zu Forschungen und weiteren Beobachtungen Anregung geben möchte.

Nicht berührt wurde zu meinem Bedauern die Frage, ob und in welcher Weise sich das Wurzelbild verändert, wenn der ursprüngliche Sämling durch das Aufpropfen einer anderen Sorte oder gar noch mit einer Stammbildnersorte, die ihrerseits wieder in Kronenhöhe wieder mit einer anderen Sorte umgepropft wird.

Ueber den Vortrag des Herrn Landesökonomierat Dern-Neustadt berichte ich hier, weil rein weinbaufachlich, nicht. Dagegen will ich das Rebensortiment, welches von den Herren Landesinspektor Rebholz-München und Landesökonomierat Dern im Besonderen für Hausspalierzucht zusammengestellt und zum Anbau empfohlen worden ist, hier wiedergeben. Es enthält in der Folge der Reife geordnet:

a) frühe Sorten: Madelaine royale, Madelaine Angevine, Leipziger frühe, blauer Burgunder;

b) mittelfrühe Sorten: gelbe Seidentraube, weißer- und roter-, Muskat- und Diamant Gutedel;

c) späte Sorten: blauer Trollinger (nach den wichtigsten Synonymen auch Frankenthaler, Black Hamburg benannt), weißer, roter und blauer Muskateller.

Tetzner.

Personalien.

Walter Tscheuke, Redakteur am Handelsblatt für den deutschen Gartenbau, Charlottenburg, übernimmt am 1. April die Stelle eines Sekretärs und Redakteurs bei dem Verbande deutscher Blumengeschäftsinhaber, Geschäftsstelle Berlin S. 42, Prinzenstraße 29.

Rich. Koch, bisher Obstbautechniker des Verbandes für Westfalen und Lippe in Herford, trat als Assistent in den Dienst der Obstbauabteilung der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen in Halle a. S.

Gebhard Brugger, Schomburg a. d. Argen, Oberamtsbaumwart für den Bezirk Tettnang am Bodensee, wurde am 1. Februar ds. J. zu Stuttgart einstimmig zum Vorstand des „Verein württembergischer Baumwarte" gewählt. Brugger ist im ganzen Lande als tüchtiger Fachmann bekannt und allgemein beliebt und daher die berufenste Persönlichkeit, diesen Verein zu leiten; möge er recht lange Vereinsvorstand bleiben. A. S.

Karl Braunbart, Kgl. Gartenbauinspektor in Großenhain i. S., Geschäftsführer des Landesobstbauvereins für das Königreich Sachsen, tritt in den Ruhestand.

Ernst Finken, Gartenarchitekt in Köln, wurde zum Kgl. Gartenbaudirektor ernannt.

G. Schnepper Wwe., Inhaberin der Baum- und Rosenschulenfirma Gustav Schnepper in Unna, ist am 8. Februar im Alter von 47 Jahren gestorben.

Philipp Geduldig, Inhaber der bekannten Handels- und Landschaftsgärtnerei, Baum- und Rosenschulen in Aachen, feierte am 1. Februar seinen 75. Geburtstag in voller Frische und Rüstigkeit.

J. Boll, Obergärtner, bisher Leiter der Obstkulturen und Baumschulen Burg Namedy a. Rh. übernimmt am 1. April die Verwaltung des Obst- und Weingutes Hubertusburg bei Leutesdorf am Rhein, Besitzer Fritz Korff, Remscheid.

Rundschau und Mitteilungen.

Obstkultur in Kanada. Die ersten Äpfel wurden vor 50 Jahren von Kanada nach England verschifft. Gegenwärtig erreicht diese Ausfuhr fast 2 Millionen Fässer pro Jahr im Werte von 20 Millionen Mark. Der Export von gedörrtem Obst beläuft sich auf 7 Millionen Pfund jährlich. Gegenwärtig versucht man die Verschiffung von Pfirsichen, Birnen, Trauben und Tomaten im großen unter Benützung von Kühlkammern. Als Hauptursache eines großen Exports wird für Kanada angenommen: Genossenschaftlicher Zusammenschluß der Obstzüchter sowohl für Bedarf als für Verkauf, Obstversendung nur in sehr großen Mengen von gleicher Sorte und gleicher Qualität. (Aus einem vor dem Englischen Kolonial-Institute über kanadische Obstkultur gehaltenen Vortrage). **Bechtle.**

Der erste grosse Naturpark in Europa. Aus alpinen Kreisen schreibt man uns: In der Schweiz, wo bekanntlich die Kantone St. Gallen, Wallis, Appenzell - Außer - Rhoden, Luzern, Solothurn, Uri, Glarus, Aargau, Zürich, Zug und Graubünden Vorschriften zum Schutze der Alpenflora — geschützt sind etwa 59 Arten — erlassen haben, erfuhren diese Pflanzenschutzbestrebungen neuerdings eine mächtige Förderung durch die Schaffung eines eigenen großen Naturparkes im Engadin. Dieser Naturpark, ein umfangreicher Pflanzenschonbezirk (Reservation), wo die Gesamtflora des Gebietes dauernd vor jedem Eingriff des Menschen geschützt und gewissermaßen im Urzustand erhalten werden kann, ist im allgemeinen umgrenzt durch das Gebirgsviereck Piz Quater Vols, Piz Nuna, Piz Nair und Piz Lischanna. Der wichtigste Teil ist der wilde Piz Quater Vols mit dem botanisch hochinteressanten Val Cluoza. Infolge des anerkennungswerten Entgegenkommens der Gemeinde Zerney als hauptsächlichste Grundbesitzerin sind die vor allem durch die schweizerische Naturschutzkommission in Basel geführten Verhandlungen nun zum gedeihlichen Abschluß gekommen, und so wird die Schweiz das erste Land in Europa sein, das die Schaffung eines großen Naturparkes in die Tat umgesetzt hat. Andere Staaten werden voraussichtlich bald folgen, so namentlich Bayern, wo soeben von der Regierung zum Schutze der bayerischen Alpenflora Verordnungen erlassen wurden, die nicht nur auf die Erhaltung eines Teiles der Pflanzenwelt der bayerischen Alpen von großer Bedeutung sind, sondern auch die Möglichkeit bieten, die Gesamtflora kleinerer Gebiete zu schützen.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Tetzner-Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart

Digitized by Google

An die Mitglieder des D. P.-V.

Auf die Beschwerden des Vorstandes vom 15. Februar und 5. März d. J. über unregelmäßige Zustellung der Deutschen Obstbauzeitung ist dem D. P.-V. am 11. März von der Generaldirektion der Königl. Württembergischen Posten und Telegraphen der folgende Bescheid erteilt worden.

„Die erforderlichen Erhebungen wegen der beklagten Unregelmäßigkeiten bei der Zustellung der Deutschen Obstbauzeitung sind sofort eingeleitet worden. Sobald dieselben zum Abschluss gebracht sein werden, wird Ihnen hiewegen und wegen der beanstandeten Versendung der Zeitung im gebrochenen Zustand weitere Mitteilung zugehen."

Wir haben die Mitglieder des D. P.-V. in der Vereinsschrift wiederholt gebeten, und wir erneuern heute unsere Bitte, daß sie für den Fall unpünktlicher Zustellung der D. Obstbauzeitung bei dem hierfür allein zuständigen Ortspostamte sogleich Beschwerde erheben wollen.

Diesem Hefte liegt der III. Nachtrag zum Verzeichnis der Mitglieder des D. P.-V. bei.

Dieses Heft enthält auf Seite 130 und 131 den **Obstmarktbericht des D. P.-V.** vom 15. März d. J.

Der Vorstand des D. P.-V.

Obstkultur, Obstaufbewahrung und Obsthandel in den Vereinigten Staaten von Nordamerika.

Von **N. Kaumanns,** landwirtschaftlicher Sachverständiger für die Vereinigten Staaten von Nordamerika.

Die auf- und abschwankenden, aber immer außerordentlich hohen Ziffern der amerikanischen Obstproduktion haben ihre natürliche Ursache in der ausgezeichneten Eignung ausgedehnter Gebiete für den Obstbau — Kalifornien, Oregon, Washington, Idaho, Montana, Texas, Florida, Alabama, Mississippi, Missouri, New-York, Pennsylvanien, Michigan, Maine —. Die Möglichkeit und Verbreitung des Obstbaues im Westen, Osten und Süden des europagroßen Staatswesens gleicht stets die quantitativen Verluste, die infolge von Mißernten in einer Gegend eintreten, in der andern aus. Und wenn in einem Gebiete Güte und Menge der Erträge infolge Überanstrengung des Bodens nachlassen, wie zum Teil in den östlichen Staaten, so stehen anderwärts, so in Kalifornien, Utha, Oregon, Washington, ferner in den Südstaaten unendliche Flächen neuen Bodens, von Natur aus oder durch künstliche Bewässerung geeignet für intensiven Obstbau, zur Verfügung.

Mit solch günstigen natürlichen Bedingungen kann der deutsche Obstbau nicht rechnen. Dabei müssen wir uns bescheiden. Eine weitere Ursache der Ausdehnung der amerikanischen Obstkultur ist die Konzentration, mit welcher sie in den dafür geeigneten Gegenden betrieben wird, in denen man meilenweit Pflanzungen fast ausschließlich einer bestimmten Obstgattung trifft — Äpfel in Missouri und New-York, Ananas in Florida, Pfirsiche in Maryland und Georgia, Aprikosen, Pflaumen in Kalifornien usw.

Die zunehmende Aufmerksamkeit, welche man in Deutschland der Obstkultur schenkt, hat zwar auch hier in obstreichen Gegenden in kleinerem Maßstabe den amerikanischen ähnliche Verhältnisse erzeugt. Es handelt sich aber um eine Erscheinung, die man für die deutsche Obstkultur keineswegs als symptomatisch ansehen darf. Ich füge hinzu, es ist auch gar nicht zu wünschen, daß die amerikanische Methode der Konzentration bei uns zur symptomatischen Erscheinung würde. Die industrielle Konzentration der Obstkultur bietet dem Amerikaner zweifellos viele Vorteile. Zu ihnen gehört die größtmöglichste Arbeitsteilung im Betrieb der Obstpflanzungen. Der amerikanische Farmer kann die Bodenbeschaffenheit für seine eindeutig bestimmten Zwecke vollständig ausnutzen, wobei ihm die öffentlichen Einrichtungen zur Förderung des Obstbaues, insbesondere die zahlreichen und intensiv praktisch arbeitenden Versuchsanstalten hervorragend unterstützen. Die Beschränkung auf einen einseitig festgelegten Betrieb ermöglicht dem Farmer Kenntnisse und Erfahrungen hinsichtlich desselben im weitesten Umfang zu erwerben und zu verwerten. Die Konzentration bringt ihn in engste Berührung mit den Handels- und Marktverhältnissen, an die sich anzupassen er mit größter Aufmerksamkeit bestrebt ist. Sie gestattet ihm endlich die für die Obstverwertung so unendlich wichtigen Transportgelegenheiten intensivst auszunützen, sie ist die Ursache, daß die technisch ausgezeichneten Transportgelegenheiten geschaffen wurden, auf welchen die Möglichkeit ökonomischer Verwertung der Riesenobsternten beruht. Wenn ich für deutsche Verhältnisse solche Konzentration im Obstbau als erstrebenswerte Regel **nicht** empfehle, so ist es in erster Linie die Erwägung, daß es nicht angebracht ist, diesen Zweig der deutschen Landwirtschaft von dem bisher im allgemeinen vorhandenen Zusammenhang mit dem Feldbau im gemischten Betrieb loszulösen, der glücklicherweise doch noch die Grundlage unseres Landbaues bildet. Die Verbindung der deutschen Obstkultur mit dem Feldbau bringt den deutschen Obstzüchter vielleicht um die Aussicht für mögliche außergewöhnliche Gewinne, stellt aber seine ganze Wirtschaft auf eine solidere ökonomische Grundlage. Es scheint mir ebensosehr im Interesse des einzelnen Landwirts wie der gesamten Landwirtschaft und schließlich der Allgemeinheit zu liegen, daß nicht eine extreme Arbeits- und Betriebsteilung nach amerikanischem Muster dem Landwirt, dessen natürliches Risiko ohnhin regelmäßig größer ist, als das des gewerblichen und industriellen Unternehmers, geradezu zum Spekulanten mache. Ein Spekulant ist aber der amerikanische Obstzüchter mit seinem ganz einseitig zugeschnit-

Digitized by Google

tenen Betrieb. Eine allgemeine Konzentration des Obstbaues nach amerikanischem Muster wird auch bei uns die Verdrängung für unser Wirtschaftsleben wichtiger Zweige des Ackerbaues an den Stellen der örtlichen Konzentration und zwar ohne Ersatz anderwärts bedeuten, ein Manko an Produkten der Landwirtschaft erzeugen, welche für die Nahrungsmittelversorgung unentbehrlicher sind als Obst, so sehr gerade ich mit Rücksicht auf den Umfang, welchen in Amerika der Obstkonsum hat und mit Recht hat, das Obst als allgemeines Nahrungsmittel schätze. Wir müssen trachten, den Obstbau zu heben ohne Schädigung anderer Zweige der Landwirtschaft. Und das geschieht am richtigsten, daß wir ihn in seiner bisherigen Verbindung mit dem Feldbau in der gemischten Wirtschaft ergiebiger und, was am meisten not tut, mehr für den Markt, für den Handel ausgestalten. In Amerika begegnet die Konzentration des Obstbaues dem Bedenken, daß sie anderen Zweigen der Landwirtschaft Abbruch tut, nicht. Wo jetzt dort der Obstbau in örtlicher Konzentration betrieben wird, hat vorher entweder überhaupt keine oder keine nennenswerte Benutzung des Bodens für die Landwirtschaft stattgehabt (Bewässerungsländereien!) oder die von dem Obstbau verdrängte Kultur hat anderwärts Unterkommen gefunden, wo unbenutzter Grund und Boden noch zur Verfügung stand. Auch jetzt sind noch Millionen acres Land vorhanden oder durch künstliche Bewässerung gewonnen, auf welchen ohne Schädigung anderer Zweige der Landwirtschaft konzentrierte intensive Obstkultur stattfinden oder die aus den Obstbaugegenden verdrängte Kultur anderer landwirtschaftlicher Artikel Unterkommen findet. Das sind andere Verhältnisse als bei uns, wo das Kulturland im wesentlichen restlos schon in Benutzung steht. Die angestellten Erwägungen sind umso ausschlaggebender, als mit dem Wegfall der Konzentration des deutschen Obstbaues im amerikanischen Sinne keineswegs alle die Vorteile ausgeschaltet zu werden brauchen, welche dort mit ihr verbunden sind. Der deutsche Landwirt ist vielseitiger wie der amerikanische Farmer. Es ist eine entwicklungsgeschichtliche Tatsache, eine gegebene Voraussetzung, daß der deutsche Landwirt zu vielseitigerem Wirtschaften befähigt ist. Es liegt im Volkscharakter, daß wir ruhiger, mit größerem Verständnis für das Ganze, mit eingehenderem Begreifen des Zusammenhangs eines Arbeitsgebiets mit dem anderen schaffen, als der einer speziellen Aufgabe mit angespannter Energie, aber auch in nervöser Unruhe nachjagende, bei aller Tüchtigkeit doch oberflächlich, ungründlich arbeitende amerikanische Farmer. So kann man davon ausgehen, daß der deutsche Landwirt alle Vorteile der Technik des Obstbaues auch im gemischten Betrieb befähigt ist zu verwerten und in den komplizierten Verhältnissen seines Betriebs nicht minder Kenntnisse und Erfahrungen erwirbt und verwendet wie der Amerikaner. Die Aufmerksamkeit, welche man in Deutschland dem Obstbau schenkt, in erster Linie aus den Kreisen gerade der Interessenten, die den Obstbau nicht in der amerikanischen Konzentration betreiben, beweist das zur Genüge. Es bleibt also die Frage, ob der deutsche Obstzüchter ohne jene amerikanische Konzentration des Obstbaues die kommerzielle Verwertung seiner Produkte mit denselben Vorteilen zu betreiben in der Lage ist, wie der amerikanische. Das wird der springende Punkt meiner Erörterungen sein, die ich an die Schilderung der amerikanischen Obstverwertung anzuschließen habe.

Das amerikanische Obst repräsentiert sich besser als das deutsche, aber das deutsche ist qualitativ besser. Es ist eine auffallende Erscheinung, daß an qualitativ hochwertigem Obst in der Union trotz der massenhaften Produktion eine Art Mangel ist. Die Nachfrage nach hochwertigem Tafelobst ist stets eine in Anbetracht der riesigen Obsternten ungewöhnlich starke und erzeugt Preise, die manchen Farmer, der besonders hochwertiges Obst liefert, in kurzer Zeit zum reichen Mann machen. Dies, wie die nicht ab-, eher zunehmende Einfuhr besten Obstes — Trauben, Birnen, Orangen und selbst Äpfel — beweist, daß der amerikanische Obstbau qualitativ die Höhe nicht erreicht hat, die seiner sonstigen Bedeutung entsprechen würde. Zweifellos ist gerade die Obstkultur einer der best und vollkommenst betriebenen Zweige der amerikanischen Landwirtschaft. Alle Vorteile äußerer Technik, alle rationell oder auch aufs Geratewohl betriebenen Züchtungsversuche können aber nicht die qualitativen Eigenschaften erzeugen, welche wir einer durch viele Generationen festgesetzten, mit der liebevollsten Hingabe der mit ihrem Boden und mit ihren Bäumen verwachsenen bäuerlichen Besitzer betriebenen Zuchtwahl verdanken, an deren Ergebnisse die modernen wissenschaftlichen Versuche der Sortenwahl und -veredelung anknüpfen können. Die rastlose Arbeit der amerikanischen Versuchsanstalten und der privaten Interessenten hat hauptsächlich schön aussehende, gut transportable Obstsorten zu schaffen vermocht. Nicht in demselben Maße hat sie die Veredelung der Obstsorten im Geschmack bewirkt. Unser deutsches Obst sieht weniger schön aus, aber es schmeckt durchschnittlich besser. Diesen qualitativen Vorsprung deutscherseits wird die amerikanische Obstkultur nicht so leicht und nicht so schnell einzuholen vermögen. Was unseren Obstbau fremder, vorzüglich auch amerikanischer Konkurrenz aussetzt, ist u. a. ein durchschnittlicher Mangel an äußerer Marktfähigkeit, auf den der verstorbene Pomologe L. Zwirner in Baden zuerst mit Nachdruck hingewiesen hat. Die größere Beachtung, welche dieser Umstand zu finden beginnt, läßt die berechtigte Hoffnung entstehen, daß ihm in absehbarer Zeit abgeholfen werden kann. Der Umstand, daß sich die amerikanische Ware so gut repräsentiert, macht es erklärlich, daß auch die nicht erstklassigen Qualitäten, welche vorwiegend von dorther importiert werden, mit den unscheinbar aussehenden, oft aber besseren deutschen Sorten konkurrieren. Das bessere Aussehen der amerikanischen Ware liegt am Obste selbst wie an der Aufmachung. Es hat der amerikanischen Ware Ruf und Markt gewonnen. Wenn man hier, wie mir kritisch in Heft 20 des Jahrgangs 1907 der deutschen Obstbauzeitung bemerkt wurde, damals schon und wohl noch jetzt über wenig gewissenhafte Sortierung

Digitized by Google

des gewöhnlichen amerikanischen Versandobstes klagte, so beweist das nur, daß die amerikanischen Importeure von dem guten Rufe des amerikanischen Obstes zehren können. Auf jeden Fall aber bitte ich zu beachten, daß gutes Aussehen und hübsche Aufmachung des Obstes nach meiner Kenntnis der amerikanischen Verhältnisse ein wesentliches Moment der Gewinnung des Absatzes war und noch ist und auch in Zukunft seine Bedeutung behaupten wird für die Hebung des Konsums. Auch das deutsche Publikum sieht zunächst auf das Äußere der Ware. Es hat deswegen der amerikanischen Ware, die nicht billiger ist wie die einheimische, sich zugewandt. Das deutsche Obst wird im heimischen Konsum mehr als bisher seinem Geschmacke entsprechend geschätzt werden, wenn ihm die äußere Marktfähigkeit in höherem Maße verliehen wird. Schönes Aussehen der Ware regt auch bei uns die Kauflust an, namentlich beim kaufkräftigeren Publikum der reicheren, verwöhnteren Klassen. Aber auch bei den ärmeren Klassen ist dieses ästhetische Moment immer mehr wirksam und eine geringe hierdurch verursachte Steigerung des Konsums jedes einzelnen Käufers erzeugt einen gewaltigen Mehrverbrauch.

Die Herrichtung des Obstes für den Markt beginnt in Amerika eigentlich schon am Baume, im Wachsen. Die Behandlung der reifenden Frucht, ihr Schutz vor Ungeziefer — häufiges Bespritzen — und vor Witterungsschäden — Anbringung von Schutzdächern bei der Beerenobstzucht — geschieht zu einem guten Teil unter dem Gesichtspunkte, der Frucht ein schönes Aussehen zu geben und zu erhalten, ihre Entwicklung zu ansprechenden großen Einzelexemplaren zu fördern. Ich nenne hier besonders das Ausdünnen des Baumobstes, vorzüglich der Äpfel, das immer größere Verbreitung gewinnt. Bei der Ernte ist erst recht darauf geachtet, das Obst marktfähig zu machen. Die besseren Qualitäten werden sorgfältig aussortiert gleich in Gebinde, welche die im Kleinverkauf des Bestimmungsmarktes gangbaren Mengen erhalten, wenn nicht das Obst zur Lagerung kommen soll. In diesem Falle ist in erster Linie die Eignung der Gebinde für die beabsichtigte Lagerung entscheidend. Dann aber erfolgt im Kühl- und Lagerhaus wiederholt die Aussortierung der schadhaft gewordenen Früchte, bis schließlich die Verpackung des gut erhaltenen Obstes in die marktgängigen Gebinde kurz vor dem Absatz an den Kleinverkäufer geschieht. Insoweit kann das amerikanische System, das Obst marktfähig zu machen, ohne besondere Schwierigkeiten auf uns übertragen werden. Als vorbildlich möchte ich hinstellen die Art, wie in steter Berücksichtigung der Erfordernisse des Marktes in Amerika der Apfel im Wachstum und in der Ernte behandelt wird, schon deshalb, weil wenn irgend eine, diese Frucht, wie mir scheint, bei uns eine Vermehrung des Anbaues widerstandsfähiger Sorten rechtfertigt.

Bei der Anpflanzung zieht man hügeliges Land mit etwas sandigem Untergrund vor, niedrige und feuchte Stellen werden vermieden. Das Ausbreiten der Wurzeln zu erleichtern, gräbt man tiefe und breite Löcher, die den Baum aufnehmen sollen und entfernt um den Baum herum möglichst jeden Pflanzenwuchs. Man begünstigt die Entwickelung dichten Laubwerks nach der Sonnenseite. Im übrigen wird durch häufiges Beschneiden, schon der Wurzeln, ein zu üppiges Wachstum vermieden. Tote und kranke Bestandteile (Äste) werden stets sorgfältig entfernt. Im Frühjahr wird der Boden um die Bäume aufgelockert zur Aufnahme und Aufspeicherung der Feuchtigkeit in den Sommermonaten. Großer Wert wird auf häufiges Bespritzen gelegt, das bei Beginn der Belaubung und Blüte und bei deren Beendigung, sowie zweimal in 14tägigen Zwischenräumen nachher geschieht. Man beachtet, daß frühgepflückte Äpfel sich besser halten als spätgepflückte, aber Neigung zum Einschrumpfen haben und an Farbe verlieren. Beim Pflücken wird alles vermieden, was äußere Beschädigung der Früchte herbeiführen kann. Man schüttelt die Bäume nicht, man pflückt die Äpfel mit der Hand, achtet auch darauf, den Stiel an der Frucht zu lassen, denn an der offenen Stelle, wo der Stiel abgerissen wurde, setzen sich leicht Zersetzungskeime an. Die besten, für den demnächstigen Konsum oder nicht allzu langer Lagerung bestimmten Sorten erntet man unmittelbar in die marktgängigen, immer möglichst luftdurchlässigen Gebinde. Die auf der Farm aussortierten transportunfähigen (gequetschten) Früchte werden dort zu Mus verarbeitet oder verfüttert.

Ganz besonders aber machen das amerikanische Obst absatzfähig die dortigen Transport- und Lagerverhältnisse. Amerikas Obsternte kann durch die technisch vorzüglichen Transport- und Lagerungseinrichtungen überall in dem Riesenstaate und fast das ganze Jahr hindurch dem Konsum zugeführt werden. So kann der heimische Bedarf gründlichst ausgenutzt werden. Daran fehlt es bei uns ganz besonders. Nicht der Mangel an genügender heimischer Obstproduktion — nach Menge und Güte — ist als Ursache des Vorhandenseins starken fremden Obstimportes zu erkennen, sondern neben einem gewissen Versagen des Zollschutzes die fehlende Möglichkeit, die vorhandene Obsternte dem örtlichen Bedarf entsprechend bereit zu halten. Nach beiden Richtungen hin sind die amerikanischen Verhältnisse außerordentlich instruktiv, wenn sie auch nicht ohne weiteres von uns übernommen werden können und sollen. Wenn bei uns eine Vermehrung der Obstproduktion zu erwarten ist — und nach der Vergrößerung der Anpflanzungen ist sie es — so ist nicht nur die Zurückdrängung der qualitativ gar nicht ebenbürtigen amerikanischen Konkurrenz nötig, sondern auch die Belebung des Konsums. Nichts belebt aber den Konsum besser als die richtige zeitliche und örtliche Verteilung des Angebots. Der Versand muß verbessert werden, damit der Überfluß eines Gebiets dorthin abgegeben werden kann, wo ein Mangel auftritt; die Lagerung, damit nicht nur um die Reifezeit und die nächsten Wochen frisches Obst als tägliches Genußmittel, nicht nur als teure Delikatesse zur Verfügung steht. Wenn es in der Union möglich ist, frische Pfirsiche, Pflaumen, Erdbeeren usw. 6—10tägige Transporte auf Entfernungen machen zu lassen, wie sie einiger-

Digitized by Google

maßen entsprechend nur zwischen dem äußersten Süden und Norden, Osten und Westen Europas bestehen, so muß ein regelmäßiger gut funktionierender Obstversand innerhalb der Grenzen des deutschen Zollgebietes und Reiches ohne irgend nennenswerte Schwierigkeiten durchzuführen sein, wozu vor allem das größte Entgegenkommen seitens der Eisenbahnverwaltung durch Einstellung besonderer Obstzüge und durch schnellste Beförderung dringend nötig ist. Die Errichtung von Obstlagerhäusern in den deutschen Großstädten mit konsumkräftiger Bevölkerung würde ebenfalls ohne Bedenken sein. Aber die mangelnde allgemeine Konzentration des deutschen Obstbaues bildet Hindernisse und Schwierigkeiten für den Kühltransport und die damit zusammenhängende Kühllagerung, die sich aus der Erörterung der amerikanischen Verhältnisse unschwer ergeben und zu einer sehr viel beschränkteren Anwendung des amerikanischen Kühltransport- und Lagerungswesens nötigen. Namentlich der Kühltransport setzt für sein richtiges ökonomisches und technisches Funktionieren eine Gleichartigkeit der zu transportierenden Ware — Obstgattung — voraus, wie sie nur die örtlich konzentrierte Massenproduktion in vollkommener Weise zu geben vermag.

In den obstbautreibenden Gegenden findet man längs der Bahnlinien von den Bahngesellschaften, den Kühlwagengesellschaften, den Großhandelsfirmen oder den Verbänden der Obstzüchter errichtete einfache Lagerhäuser zur vorübergehenden kurzen Lagerung des Obstes bis zu dem demnächstigen Abtransport nach den Märkten der großen Städte, den Kühlhäusern und den Einmach-(Pack-) häusern. Diese Lagerhäuser haben in der Regel außer bestimmten Luftzirkulationen keine besonderen technischen Einrichtungen. Von diesen Lagerhäusern aus wird das Obst direkt in besonders eingerichtete Kühlwagen geladen, welche auf allen Bahnlinien der Vereinigten Staaten laufen. In einzelnen Fällen sind diese Kühlwagen Eigentum der Bahngesellschaften, in der Mehrzahl der Fälle aber Eigentum besonderer Unternehmungen, vor allem besitzen die großen Schlachthausbesitzer „the Pockers“ einen großen Teil der Kühlwagen. Diese amerikanischen Kühlwaggons haben Eiskammern an jeder Stirnwand. Die Wandseiten, Decken und Böden der Eiskammern sind mit verzinntem Eisenblech ausgekleidet. Am Boden ist ein Abfluß für das Eiswasser, an der Decke sind Klappen zum Einfüllen des Eises. Von den Eiskammern getrennt ist der eigentliche Laderaum, in dem den Eiskammern vorgelagert beiderseits verzinkte, schachtelartig übereinander gestellte Eisenbleche angebracht sind, die sogen. Syphone. Die abgekühlte spezifisch schwere Luft, welche am Boden von den Eiskammern her in den Laderaum eintritt, wird zwischen den Syphonen durch nach oben in die Eiskammern aufgesaugt, wodurch eine beständige Luftzirkulation hervorgebracht wird. Nach einem neuesten System können die Syphongestelle mit ein paar Handgriffen an die Decke des Waggons geklappt und so der Kühlwagen in einen gewöhnlichen Frachtwagen verwandelt werden, was den augenscheinlichen Vorteil hat, daß die Kühlwaggons auch zu anderenZwecken brauchbar sind, und die Bahnverwaltungen leichter als bisher in die Lage kommen, derartiges Wagenmaterial sich zu beschaffen, wodurch die Abhängigkeit der Bahnverwaltungen und noch mehr der Obstzüchter und Abnehmer von den Kühlwagengesellschaften gebrochen werden kann. Man sagt den Kühlwagengesellschaften nicht mit Unrecht die unbedenklichste Ausbeutung der Obstfarmer und Abnehmer nach. Unter dem Namen Eisgelder werden ungeheure Kosten von den Obstversendern erhoben. Wer sie zu zahlen nicht geneigt ist, muß sein Obst auf der Farm liegen und verderben lassen, da man ohne Kühleinrichtungen nach den fernen Märkten nicht versenden kann und auch die Kühlwagengesellschaften gegenüber den Bahnverwaltungen das Vorrecht im Transport sich gesichert haben. Es ist von enormer Wichtigkeit, dem Obst vor Beginn des eigentlichen Transports möglichst viel Wärme zu entziehen, damit während des oft tagelangen Transports die Fäulniserreger sich nicht entwickeln können. Zu diesem Zwecke macht man von V o r k ü h l e i n r i c h t u n g e n Gebrauch. Ehe das Obst transportiert wird, wird in die fest verschlossenen Eisenbahnwagen, in denen sich das Obst in loser, luftdurchlässiger Packung befindet, aus einem Kälteerreger in der Nähe der Wagengrundfläche frische stark gekühlte Luft eingepumpt. Ein anderer Apparat an der Decke des Wagens saugt die warme Luft ab. Innerhalb 2 Stunden ist der Wagen und sein Inhalt auf die gewünschte tiefe Temperatur gebracht. Nachdem auf diese Weise dem Wagen und seinem Inhalt reichlich Wärme entzogen ist, ist es verhältnismäßig leicht, durch die beschriebene Eiskühlung die notwendige Temperaturtiefe während des ganzen Transports aufrecht zu erhalten. Zur Zeit der Obsternte laufen auf allen Eienbahnlinien nur für den Obsttransport dienende Eilzüge nach den großen Städten, wo Obst aus Entfernungen bis zu 2000 Kilometern frisch zum Verkauf gelangt, oder in solchem Zustande in den Kühlhäusern zwecks späterer Versorgung des Marktes mit frischem Obst zur Aufbewahrung gelangt oder endlich in den Einmachhäusern zu besseren Qualitäten Einmachobst, Dürrobst verarbeitet wird. Zu einem guten Teil beruht also die Versorgung der großen Städte der Union mit frischem Obst auf der technisch ausgezeichnet funktionierenden Zufuhr. Der Umstand, daß in dem ausgedehnten amerikanischen Freistaat die Obsternten der verschiedenen Gegenden zu recht verschiedenen Zeiten eintreten, kann daher im ganzen Lande an den Plätzen des Massenverbrauchs voll im Interesse der Versorgung des Marktes mit stets frischem Obst ausgenutzt werden. Die Obsternten einer jeden Gegend sind nicht bloß von lokaler Bedeutung, sie werden stets auf den ganzen Staat im Interesse gleichmäßiger und ständiger Versorgung des Marktes mit frischem Obst verteilt. Die Eisenbahngesellschaften sind an dem Obstbau selbst interessiert, sie sind vielfach Landeigner in den Obstbaugegenden, oder haben doch diese Gegenden dem Obstbau erschlossen, indem sie die in ihrem Besitze befindlich gewesenen Landkomplexe nach entsprechender Herrichtung den obstbautreibenden Farmern abgegeben haben, an deren Vorwärtskommen sie

Digitized by Google

im Interesse vollständiger Tilgung des ratenweise zu zahlenden Kaufpreises ein Interesse haben. Dieses Interesse ist aber nicht das überwiegende. Die im Interesse der Erschließung des Landes angelegten Linien sollen durch den Wegtransport der Farmererzeugnisse und den Hintransport der Farmerbedürfnisse rentabel gemacht werden. Bei dieser engen Verbindung ihrer Interessen mit denen der Farmer und bei der örtlichen Konzentration des Obstbaues haben es die Eisenbahnen allerdings besonders leicht, die Transportgeschäfte den Bedürfnissen der Farmer im Interesse der richtigen Verwertung des Obstes anzupassen. Die örtliche Konzentration des Obstbaues bringt es insbesondere mit sich, daß das Obst in einheitlicher Wagenladung und sogar nach dem Ladungsprodukt einheitlich zusammengestellten Zügen zum Versand gelangen kann. Das ist wichtig deswegen, weil die Behandlung jeder Obstgattung in der Kühlung ihre Besonderheiten hat und die Überwachung des Transportes nach diesen Besonderheiten sich richten muß. Insbesondere ist der Grad der ersten Abkühlung sowie der Temperatur während des Transportes, endlich Schnelligkeit des Transportes von der beförderten Obstgattung abhängig. Man hat durch eingehende und erfolgreiche Versuche auf jede Obstgattung die anzuwendende Temperatur festgestellt. Ich habe schon früher Mitteilungen hierüber veröffentlicht, und kann daher an dieser Stelle davon absehen, näheres darüber anzugeben. Ganz ohne Zweifel wäre es wünschenswert und würde auch für die bessere Verwertung unserer Obsternten ein großer Fortschritt erzielt sein, wenn bei uns in Deutschland der Obstversand durch die Bahnen mehr dem amerikanischen Vorbild Rechnung tragen würde. Die Entfernungen sind bei uns erheblich geringer, die Schwierigkeiten der Ausführung a b e r d e n n o c h e r h e b l i c h g r ö ß e r. Der erstrebenswerte Erfolg wäre der, daß nicht, wie es bis jetzt leider noch immer der Fall ist, die Obsternten einer bestimmten Gegend mehr oder minder nur lokale Bedeutung haben und demgemäß nicht voll weder für die Produzenten noch für die Allgemeinheit dem Markt ausgenutzt werden kann. Für den Produzenten nicht, weil, wie Janson richtig ausführt, z. B. der württembergische Obstbauer die besten, zum Tafelobst gehörigen Obstsorten nur zu Mostzwecken verwenden kann, während in Norddeutschland Mangel an Tafelobst herrscht und zu einem großen Teile aus dem Auslande bezogen werden muß, während umgekehrt die Züchter anderer Gegenden ihr zum Mosten geeignetes Obst nicht recht zu verwerten wissen und in den Mostgegenden Bedarf nach solchem noch vorhanden ist. D i e S c h w i e r i g k e i t e n s i n d d e s w e g e n g r o ß, w e i l e s b i s h e r a n j e d e m A n h a l t s p u n k t d a f ü r f e h l t, i n w e l c h e r W e i s e d e r V e r s a n d d e n j e w e i l i g e n b e s o n d e r e n V e r h ä l t n i s s e n a n g e p a ß t w e r d e n m u ß. Das erforderliche Wagenmaterial wäre ja wohl von den Eisenbahnverwaltungen verhältnismäßig leicht zu beschaffen. Es könnten auch die Interessenten genossenschaftliche Kühlwagen sich anschaffen und auf den Eisenbahnlinien rollen lassen. Unser Staatsbahnsystem würde die beste Gewähr gegen Schäden bilden, welche in Amerika durch unbedenkliche Ausnutzung der Zwangslage der Farmer seitens der Kühlwagengesellschaften hervorgerufen werden, die die Eisenbahn ihnen willens zu sein zwingen. Die in Deutschland überwiegend fehlende örtliche Konzentration des Obstbaues erfordert aber eine weitgehende, in Amerika entbehrliche Differenzierung der Transporte in der Behandlung. Mit der Beschaffung des nötigen Wagenmaterials und der Bereitwilligkeit der Bahnverwaltungen in der Obsterntezeit besondere Obstzüge mit der nötigen Schnelligkeit laufen zu lassen, w ä r e e s n o c h l a n g e n i c h t g e t a n. Es müßten **zunächst** E r f a h r u n g e n gesammelt werden über die Möglichkeit für einzelne Gegenden, Obsttransporte zusammenzustellen gesondert nach Obstsorten oder nach verwandten Obstsorten. Es müßte zunächst feststehen, ob zur Zeit der Reife der einen oder der anderen Obstgattung genügend Vorräte für die Beförderung größerer Ladungen an einzelnen Orten vorhanden sind. Denn wenn auch mehrtägige Obsttransporte bei gehöriger Kühlung möglich sind, und so auch die Möglichkeit besteht, in Zeiträumen von wenigen Tagen Transportmaterial aus einer Gegend zu sammeln, ehe der Obsttransport nach dem städtischen Bestimmungsort abgeht, so würde doch in einem solchen kurzen Zeitraum ohne entsprechende Organisation der Zufuhr ein rentierender Obsttransport in vielen Fällen nicht zusammengestellt werden können. Was sich in Amerika bei der örtlichen Konzentration des Obstbaues ganz natürlich ergibt, müßte bei uns durch eine umfassende örtlich dezentralisierte umsichtig geleitete Organisation der Obstproduzenten erst erreicht werden. Wenn wir einmal — und das ist das erste — **genau** s t a t i s t i s c h e Information haben über die allerorts für den Versand in Betracht kommenden Mengen der verschiedenen Obstgattungen, dann kann daran gegangen werden, die Obstzüchter zwecks möglichster Vereinheitlichung der Zufuhr des zum Versand bestimmten Obstes an bestimmten Bahnstationen zu vereinigen. Zu diesem Zwecke müßte vorher natürlich auch festgestellt sein, wohin der Obsttransport zu lenken ist. Dann könnte man an die Organisation des Obstversands nach amerikanischem Vorbild, u n s e r n V e r h ä l t n i s s e n a n g e p a ß t, gehen, wodurch dann wieder sicherlich die Lust unserer Landwirte, Obst für den Markt zu produzieren, angeregt und der Bedarf des Publikums gesteigert würde. Hierzu kann man nur schrittweise gelangen und nur durch große ununterbrochene Arbeit.

Ein anderes wichtiges Moment, welchem die amerikanische Obstkultur ihre Bedeutung und der amerikanische Obstmarkt seine Aufnahmefähigkeit verdankt, sind die K ü h l h ä u s e r, die in den großen Verkehrs- und Verbrauchszentren bestehen. Nur diesen, nicht den kleinen lokalen Verhältnissen dienenden Kühlhäusern einzelner Farmer — wie z. B. in Missouri und New-York — kommt die in Rede stehende Bedeutung zu. Die großen Kühlhäuser sind eine dem Obsthandel nicht spezifische Einrichtung. Sie haben für Fleisch und andere tierische Produkte, Eier, Milch etc. ebenfalls ausgedehnte Verwendung gefunden.

Digitized by Google

Für den Obsthandel sind sie aber ganz besonders wichtig, weil dadurch fast jedes Obst fast zu jeder Jahreszeit in frischem Zustande dem Verbrauch dargeboten werden kann, und zwar nicht als seltene Delikatesse, wie etwa bei uns im Winter Erdbeeren. Selbstverständlich verteuern sich auch die Obstprodukte durch die Kosten der Kühllagerung, und da nur die besten, das heißt absolut nicht verletzten, sorgfältig ausgewählten Stücke Obst mit Aussicht auf lange Haltbarkeit gelagert werden können, endlich auch bei aller Vorsicht der Lagerung immer unvermeidliche Verluste durch Verderben der gelagerten Früchte entstehen, so ist das Kühlhausobst in den Zeiten, in denen gleiches Obst in frischem Zustande nicht zu haben ist, entsprechend teurer. Aber es wird doch in solcher Menge angeboten, daß es den Preis von Delikatessen nicht erreicht. Für den Farmer hat das den Vorteil, daß er größere Mengen besten Obstes zu verhältnismäßig hohen Preisen losbringen kann, weil es nicht auf einmal mit seiner Menge den Markt überfüllt und die Preise drückt. Diesen Vorteil kann sich der Farmer allerdings nur dann sichern, wenn er die Macht des Zwischenhändlers möglichst ausschaltet. Bis vor wenigen Jahren waren die amerikanischen Farmer in dieser Beziehung übel gestellt. Für sie trat die Bedarfsausgleichung, welche die Kühllagerung hervorbringt, nicht ein. Wenn er dem Händler verkaufte, wirkte ein guter Ausfall der Ernte des großen Angebots wegen preisdrückend. Aber seither haben sich die amerikanischen Farmer erfreulicherweise immer mehr zu mächtigen Organisationen zusammengeschlossen, welche durch die vereinigten Kräfte imstande sind, die Preise dem Umstande anzupassen, daß auch die größte Ernte nicht mit einmal dem Konsumenten angeboten wird.

Für das Publikum hat die Obstkonservierung in den Kühlhäusern den Vorteil, stets mit frischem und gutem Obst versorgt zu sein, zu nicht allzu hohen Preisen, dann wenigstens, wenn die Kühlhauseinrichtungen nicht mißbraucht werden. Letzteres ist allerdings in Amerika der Fall. Auch die Obstlagerung vermittelst Kühleinrichtung hat, wie das auch bei anderen Lebensmitteln der Fall ist, bei Fleisch, Eier, Milch etc., ihre zeitliche Grenzen. Das beste Funktionieren der Einrichtungen garantiert eine ständige Haltbarkeit des eingelagerten Obstes nicht. So treten dann seitens der an hohe Preise und demgemäß an möglichst langer, bis zur nächsten Ernte dauernden Einlagerung interessierten Händler Versuche auf, durch unerlaubte Mittel eine scheinbare Haltbarkeit der eingelagerten Produkte zu erzielen.

Das Zurückhalten größerer Massen in den Kühlhäusern geschieht auch zu dem Zwecke, künstlich größere Massen dem Konsum zu entziehen und so die Preise unangemessen hoch zu schrauben, Preise, an deren Höhe der Obstproduzent, der Arbeit und Risiko in das Obst steckt, keinen Anteil hat. Das wäre aber das Schlimmste nicht, wenn nicht die Nahrungsmittelverfälschungen in den Kühlhäusern einen erschreckenden Umfang hätten. Sie erstrecken sich nun allerdings hauptsächlich auf tierische Nahrungsmittel, bei denen die Möglichkeit der Verfälschungen, insbesondere dadurch, daß ihnen künstlich das Aussehen der Frische gegeben wird, die sie nicht mehr haben, vielfach durch Mittel, die gesundheitsschädlich sind, größer ist. Beim Obst ist das weniger leicht möglich. Aber immerhin wird auch bei diesem durch Mittel, die eines gewissen Grades der Gesundheitsschädlichkeit nicht ermangeln, dem von der Fäulnis ergriffenen Obst das Aussehen der Frische gegeben. Oft ist in Anbetracht der Kühlauslagerung schon der Farmer im Interesse des Verkaufs (an die Händler) veranlaßt, solche Mittel anzuwenden Ich denke insbesondere an das Schwefeln des kalifornischen Obstes schon durch die Farmer und die Anwendung von Formaldehyd in den Kühlhäusern.

Die in Rede stehenden Kühlhäuser sind fast ausnahmslos Großunternehmungen, da nur solche Kühlhäuser, deren Größe eine relativ erhebliche ist, technisch und ökonomisch ein befriedigendes Resultat liefern. Nur bei solchen Kühlhäusern sind die besten maschinellen Einrichtungen rentabel, ohne welche die wünschenswerten Erfolge nicht zu garantieren sind. Die kleinsten derartigen Kühlhäuser haben selten einen Gehalt von weniger als 75000—100000 Kubikfuß (gegen 2025—2700 cbm) Raum bei einem Fassungsvermögen von 8—10000 Faß. Für die Konservierung der Obstprodukte kommen fast ausschließlich Kühlmaschinen in Frage, fast niemals benutzt man in zu längerer Lagerung benutzten Anlagen Natur- oder Kunsteis. Das Kunsteis scheidet man schon darum aus, weil die zu seiner Herstellung benötigten Kälteerreger direkt zur Kühlung benutzt werden können. Das Natureis ist nicht immer leicht zu beschaffen.

Bei Verwendung von Eis ergibt sich der Mangel ungenügender Fähigkeit der Regulierung der verschiedenen benötigten Temperaturen. Hauptsächlich verwendet man Kompressionsmaschinen, mit welchen der Kälteerreger periodisch verflüssigt und verdampft wird, meistens Ammoniak, in zunehmendem Maße jetzt auch Kohlensäure. Die Verwendung von Ammoniak hat den Nachteil, daß auch bei sorgfältiger Andichtung der Röhrenleitungen ein Teil der Dämpfe in die Luft übergeht und auf die Früchte nachteilig für deren Aussehen und Geschmack einwirkt. Das Eindringen von Kohlensäure in die Früchte schadet aber nicht, eher konserviert sie die Früchte. Zur Reduktion des unliebsam empfundenen Eindringens der Ammoniakdämpfe in die Früchte legt man vielfach den Maschinenraum in möglichste Entfernung von den Lagerräumen, oft in das obere Stockwerk. Dies darum, damit sich freie Dämpfe nicht in die oberhalb gelegenen Räume verbreiten können. Auch die Solekühlung hat wieder größere Aufnahme gefunden bei Verwendung vorteilhaft konstruierter Gegenstromkühler. Statt des Salzes bedient man sich übrigens des Chlorkalciums. Das teuere Luftkühlverfahren findet nur bei erstklassigen Südfrüchten von hohem Zuckergehalt Anwendung.

Ich kann auf Einzelheiten über die verschiedenen Systeme der Kürze halber hier nicht eingehen. Ich will statt dessen in kurzen Zügen ein Bild geben über ein neueres Kühl-

Digitized by Google

haus der Albion Cold Storage Comp. in Albion, welches nur für die Aufbewahrung von Äpfeln bestimmt ist.

Es ist regelmäßig von Ende August bis Mai oder Juni des folgenden Jahres in Betrieb. Die Lagerräume sind in vier Stockwerke verteilt, von ihnen separat ist das Dampfkesselhaus im äußersten Flügel des Gebäudes, das etwa 250 Fuß lang, 60 Fuß breit und 40 Fuß hoch ist. Die Kühlräume sind in jedem Stock von einem in der Längsrichtung des Gebäudes ziehenden Gang erreichbar, in welchen die Aufzüge münden. Auch dieser Gang ist nach außen vollständig abgeschlossen und etwas gekühlt dadurch, daß durch ihn die Hauptröhren des Gefriersystems ziehen, die unverkleidet sind und daher Kälte abgeben. In das erste Stockwerk können die Eisenbahnwagen direkt ein- und ausgeladen werden. Die Grundmauern des Gebäudes sind Granit, die Außenmauern bestehen aus Ziegeln; vollständige Isolation ist durch Bretter mit zwischenliegendem Luftraum und Lagen von Isolationspapier hergestellt. In jedem Kühlraum mündet ein Ventilator zur Erneuerung der Luft, was bei Obst mit größerem Zuckergehalt als Äpfel, z. B. Birnen, ganz und gar unentbehrlich ist.

Das eingebrachte Obst unterliegt zunächst in einem besonderen Raume einer starken Vorkühlung, ehe es in die Kühlräume gebracht wird, in denen es dann länger aufbewahrt wird. Die eingebrachten Äpfel werden sorgfältig sortiert, unter Ausscheiden aller beschädigten und schlechten Früchte in Fässer verpackt und so in den Kühlräumen aufgestellt, daß zwischen den einzelnen Fässern reichliche Luftzirkulation stattfinden kann. Tagsüber werden die Kühlräume niemals geöffnet; erst abends wird das zum Verkauf bestimmte Obst aus dem Kühlraum in den Packraum verbracht. Die Kühlung erfolgt mittels direkter Verdampfung von Kohlensäure in den Kühlschlangen, die vom Korridor aus bedient werden können, von wo aus auch durch starke Glasfenster die Beobachtung der Innenräume und eines darin angebrachten Thermometers möglich ist. Die nötige Triebkraft liefern zwei Dampfmaschinen von je 150 Pferdekräften. Die Gesamtkosten der Einrichtung belaufen sich auf etwa 419 800 Mark. Das moderne Kühlhaus ist bezeichnenderweise für die Veränderung der Verhältnisse in der Hauptsache durch eine Organisation von Obstbauern des Staates New-York errichtet, mit denen einige Obstgroßhändler verbunden sind.

Wünschenswert wäre es, daß die Errichtung von Kühlhäusern, soweit sie von uns aus in Frage kommen können, **nicht** durch besondere Unternehmer, sondern **durch genossenschaftliche Verbindungen** der Obstproduzenten hergestellt würden. Im Interesse des Obstbaues läge es ebenso wie im Interesse des Publikums, hierbei Zwischenpersonen auszuschalten. Die Errichtung von Kühlhäusern steht im engsten Zusammenhang mit der Einrichtung geeigneten Obsttransportes und die Lösung der Frage ihrer Errichtung in den deutschen Großstädten ist zu einem sehr erheblichen Teil abhängig von der Transportorganisation, insbesondere aber von dem richtigen Überblick über die **Verteilung** des Bedarfs. Selbstverständlich läßt sich die Errichtung von Kühlhäusern bis zu einem gewissen Grad auch durchführen, ohne daß bessere Transportmöglichkeiten als jetzt bestehen, zumal bei verhältnismäßig nicht zu großen Transportentfernungen die Kühlung haltbaren Obstes erst nach dem Transport ohne allzu großen Schaden möglich sein würde. Immerhin müßte aber dann doch wenigstens das Obst vermittelst Eilgüterzügen befördert werden, wofür der Tarif, vorerst wenigstens, bis zu dem Augenblicke, wo der deutsche Obstbauer die ihm winkenden Absatzmöglichkeiten richtig erfaßt hat, stark zu reduzieren wäre.

Ein Hauptmoment für das richtige Funktionieren der Kühlhäuser ist vor allem die Erziehung der Obstbauern zu sorgfältigster Ernte und genauer Aussortierung der besseren Obstsorten, da nur diese eine längere Lagerung, sei es auch in best eingerichteten Kühlhäusern, vertragen. Zunächst ist für uns wohl nur die Errichtung kleinerer Kühlhäuser zur Vorlagerung für den Obsttransport in Frage. Nicht wünschenswert wäre es, daß die private Spekulation die Errichtung großer Kühlhäuser nach amerikanischem Muster betriebe. Davon würden unsere Obstzüchter nichts haben. Die kleineren Kühlhäuser der Produzenten sollen der Versuch und **bei Gelingen** der Vorläufer für die genossenschaftliche Errichtung von Großkühlhäusern sein.

Am Schluß erkläre ich, daß ich gerne bereit bin, später auf spezielle Anfragen zurückzukommen und werde auch in einer demnächstigen größeren Arbeit alle uns in Deutschland interessierenden Fragen hier ausführlich behandeln.

Der Obstbau in Englisch-Süd-Afrika.

Von **G. Hahn-Stellenbosch.**

Englisch-Süd-Afrika ist ein herrliches Land für Obstzucht, sowohl für die der gemäßigten als für die der subtropischen Zone. Im großen und ganzen ist das Klima dem des südlichen Europas ähnlich. Wir finden hier außer Äpfeln, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Kirschen, Mandeln, Quitten, Pfirsichen, Maulbeeren, Feigen, Wein, Wallnüsse, Kastanien, Citrusfrüchte, Ananas, Pisang und Bananen, auch (wohl von der alten holländischen Kompagnie aus den Sundainseln eingeführte) Guava, Jambus, Loquat, Custard-apple usw. Im nördlichen Transvaal trifft man schon vereinzelt den Brotfruchtbaum, und unter dem Wendekreis in Deutsch-Südwest, also in der Linie Swakopmund—Windhoek gedeiht die Dattelpalme. (Hier sind Dattelpalmen, auch Kaffeebaum nur Zierbäume, da die Früchte nicht genugsam ausreifen. Die Früchte der Fächerpalme kommen auch hier zur Ausbildung.)

Neben Oleander, hier Ceylonsrose genannt, und Lorbeer, Korkeiche, Kasuarine und Kampherbaum, trifft man vereinzelt unbekannte Zierbäume aus dem indischen Archipel. In manchen Gegenden sind Pappeln und die

Digitized by Google

deutsche Eiche heimisch, so z. B. sind die Straßen-Alleen von Stellenbosch mächtige Eichen. Ganze Wälder von Pinien trifft man bei Kapstadt, und einzeln auch andere Koniferen als Ziersträucher. Auf alt-holländischen Farmen der Westlichen Provinz fehlt es auch heutzutage nicht an mächtigen Trauerweiden. — Roßkastanien, Buchen, Linden, Rüstern kommen hier nicht vor, und erst in neuester Zeit trifft man Anpflanzungen von Platanen. In den letzten 50—60 Jahren sind australische Port Jackson willows und verschiedene Arten Eucalyptus, bis in die entfernt und abseits liegenden Farmen angepflanzt. Überall im Lande trifft man den bluegum, und neuerdings pflanzt man neben der ungemein schnell wachsenden black-wattle viel Garrah, dessen hartes Holz man in Zukunft zur Pflasterung der Straßen Kapstadts verwenden will. Das Gouvernement hat an verschiedenen Orten Anlagen von solchen Nutzhölzern, und in Tokai in der Nähe von Kapstadt eine größere Baumschule für Holzarten.

Doch Afrika bleibt immer ein Land der Kontraste. Klima, Höhenlage und Boden sind sehr verschieden. Während hier Eichen von 5 Fuß Durchmesser vorkommen, wollen sie an der Süd-Ost-Küste in East-London, so viel Sorgfalt man den Bäumen auch angedeihen läßt, nur kümmerlich als Krüppelholz gedeihen. Bananen, Guavas und Loquats und meist auch Orangen können den oft mit Frost und kalten Winden gepaarten Winter der Hochebene der Karroo und weiter nördlich nach Kimberley nicht, oder nicht gut widerstehen; obschon an geschützten Orten dort auch Orangen gedeihen. Ich selbst habe nie grössere Orangen gesehen, als auf einer einsamen Farm in der Gouph nahe bei der Station Grootfontein.

In der südwestlichen Hälfte der Kapkolonie, also der Gegend des hiesigen Weinbaues (Kap, Stellenbosch, Paarl, Wellington, Montagne Robertson) gedeihen Kern- und Steinobst vorzüglich neben anderen Obstarten; in der östlichen Provinz tritt die Kultur der Citrusfrüchte besonders hervor, und Natal mit wärmerem Klima, wo also auch Kaffee und Zuckerrohr gut gedeihen, kultiviert Bananen und Ananas, so daß wir hier die Märkte von Kimberley, Johannesburg und Port Elisabeth mit unserem Kern- und Stein-Obst versehen, während wir, auch Kapstadt, Bananen und Ananas von Natal erhalten.

Aber auch jede Gegend hat ihr Eigentümliches. Während z. B. auf der Kap-Halbinsel bei Wynberg und Constantia ganz prächtige Pfirsiche, Äpfel und Birnen gedeihen, ist Kapstadt selbst der Platz für Loquats. Stellenbosch ist berühmt wegen seiner Pfirsiche, und der mehr sandige Boden Wellingtons unweit Paarl wegen seiner Aprikosen. Worcester bringt schöne Birnen und Quitten hervor, und Ceres wie das Hochplateau von Kalt Bokveld neben schönen Äpfeln und Birnen auch Kirschen. Bei Worcester und noch mehr in der Gegend von Oudthoorn finden wir auch Walnußbäume, bei Caledon herrliche Maulbeeren, und in dem kalkhaltigen Boden von Beaufort Birnen, Quitten usw.

In jeder Gegend muß durch langjährige Erfahrung festgestellt werden, welche Obstarten dort besonders gut gedeihen. Wir sind in der Kapkolonie, Orangia und Transvaal darüber unterrichtet, aber in Deutsch-Südwest sind doch kaum erst an wenigen Orten Versuche angestellt.

Aber auch an dem Orte fehlt es nicht an ganz auffälligen Erscheinungen. So steht in meinem Garten zwischen Fächer- und Dattelpalme, Guava und Loquat auch eine Birke aus Langsur importiert, die einzige, die ich in Süd-Afrika gesehen, und gedeiht prächtig und zeitigt Früchte. Unweit davon zwischen Äpfeln, Birnen und Pflaumen steht ein Kirschbaum, und mehr frei und erhöht auf der Terrasse ein anderer. Es ist eine Pracht jährlich die Tausende von Kirschblüten zu sehen, aber Früchte — gibt's nicht, die paar, die zur Ausbildung kommen, lassen sich an den Fingern einer Hand abzählen. Und nur wenige Schritte weiter steht der Mahaleb (Weichsel), auch eine Einführung aus Langsur, voller Früchte. Dagegen einige Stunden von hier und 800 Fuß höher gelegen gibt es eine kleine Anzahl Kirschbäume, die, obschon recht vernachlässigt, dem Besitzer jährlich 500 Mk. oder mehr einbringen.

So finden sich auch Gegenden, wo gewisse hier verbreitete Obstarten durchaus nicht gedeihen wollen. Z. B. auf der Farm „Secretaris" in der Nähe von Kimberley gedeihen außer Feigen und Pfirsichen auch andere Obstarten gut, aber P f l a u m e n wollen da nicht, und Mandelbäume schießen gewaltig in die Höhe ohne Früchte zu zeitigen. Nun liegt dort, wie vielfach nördlich davon nach Vryburg hin mehrere Fuß unter dem Boden eine Kalkbank (Kalksinter) und überreichlich ist dort auch kein Wasser. Möglicherweise ist die Unterlage des Pflaumenbaums ungeeignet für die Gegend, und es wäre noch der Versuch zu machen, ob Pflaumen auf Pfirsichwildlinge veredelt nicht dort gedeihen würden.

Deutsche Baumzüchter ersehen schon hieraus, um vorzugreifen, daß ein Abstoßen von Obstbäumen in Massen hierher, oder nach Deutsch-Süd-West und dem Innern, ohne daß eine langjährige Pionierarbeit mehr Klarheit geschaffen, nur die Folge haben wird, den deutschen Obstbaumzüchter in Verruf zu bringen, also das gerade Gegenteil von dem, was bezweckt wird. —

Vor Mitte des vorigen Jahrhunderts gab es hier nicht allzuviele Obstsorten, auch keine nennenswerte Obstbaumschulen. Die wohl meist von französischen Flüchtlingen (Hugenotten) eingeführten Sorten haben sich durch Reisende oder Emigranten noch vermehrt, von den meisten sind die ursprünglichen Namen verloren gegangen. Zweifelsohne sind durch Sämlinge manche Abarten entstanden. Namen wie: Langlys, oû mensch peer, voeringvel, (= Wtr. Nelis), jong nooiborstjes (Teton de Venus) bul hondjes usw. geben gar keinen Anhalt von dem ursprünglichen Namen dieser Birnen. Zu den damals meist verbreiteten Äpfeln gehört der Gulderling und Aagje (wahrscheinlich Apia) und von Pflaumen der rote Damark, von Birnen Bose's Flaschen (riesig groß), St. Germain, auch Will. Christb. und Wtr. Nelis, und vor allem Sommer- und Winter-Safran, sehr wahrscheinlich Sommer- und Winter-Apothekerbirne. Die Winterapothekerbirne ist hie und da, wo man schlechte

Digitized by Google

Wurzelausläufer ohne Veredlung (und vielleicht auch Sämlinge) zur Vermehrung gebrauchte, im Laufe der 200—250 Jahre, die sie hier heimisch, so verwildert, daß die Früchte sich den Namen Würgbirne oder Schweinebirne erworben; und die Sommer-Apothekerbirne leidet sehr an Fusicladium, und trägt nur wenige Früchte, kurz diese Sorten sind am Absterben. — Diese alten Sorten sind bei der Ausdehnung der Kolonie von Farm zu Farm gewandert und verbreitet. Wer heutzutage in dem fruchtbaren Tale das Hex Rivers (bei Worcester) kommt, über das Lichtenstein vor 100 Jahren in seinen Reisen in Süd-Afrika so trefflich berichtet, sieht noch die mächtigen alten Birnbäume, die man jetzt mit einer Sturmleiter besteigen muß, um eine Frucht zu pflücken, falls man als guter Schütze es nicht vorzieht mit der Flinte eine Frucht herunterzuholen. Und ich kann es mir nicht versagen, hier auch der Kulturarbeit der alten Missionare, über deren Arbeit man sich vielfach selbst in gebildeten Kreisen irrige Vorstellungen macht, zu gedenken.

Äußere Kulturarbeit ist durchaus nicht die Hauptaufgabe der Missionare, aber als Nebenarbeit werden wenigstens deutsche Missionare in ihrer Instruktion auch darauf hingewiesen. Missionare waren und sind die ersten, die auf entfernten Stationen auch Obstbäume pflanzten, von wo der Anbau derselben immer weitere Verbreitung fand. Ich erinnere an George Schmidt, der vor ca. 170 Jahren in Genadendal neben Mandeln und Aprikosen auch den geschichtlich bekannten Birnbaum (Apothekerbirne) pflanzte. Die alten Birnbäume in Kuruman erzählen noch heute von Moffats Tätigkeit; und die Feigenbäume und Weinstöcke (die mit vieler Mühe in dem heißen Klima aus Rosinenkernen gezogen) auf Bethanien, die als die ersten in Deutsch-Südwest vor 60 Jahren angepflanzt, auch von solcher Pionierarbeit meines sel. Vaters. — Jüngere Missionare haben keineswegs auch nach dieser Seite ihre Kulturarbeit vernachlässigt. Manches Kistchen mit eingepflanzten Bäumchen für die oft mehrmonatliche Reise ist von Stellenbosch bis tief ins Ovamboland abgegangen, und die erhofften Resultate entsprechen nur im geringen Maße der gemachten Mühe und Unkosten, so daß immer aufs neue Versuche gemacht werden.

Wenn nun solche Nebenarbeit der Missionare vielfach übersehen wird, so ist es doch erfreulich, daß an höchster Stelle solche Pionierarbeit Anerkennung gefunden, und der Kaiser verschiedene deutsche Missionare auch mit in bezug auf solche Kulturarbeit durch Verleihung von Orden ausgezeichnet hat.

Seit den letzten 25—30 Jahren hat der Obstbau in der Kolonie einen mächtigen Aufschwung genommen. Man hat gefunden, daß Verschiffung von Obst nach London und Hamburg ein neues Absatzgebiet geschaffen, daß durch Errichtung von Jam-Fabriken dasselbe auch gut verwertet werden kann, wie auch das Dörren von Obst für abseits der Handelsstraße gelegene Orte sich noch lohnt. Das Gouvernement hat verschiedentlich dazu befähigte Leute nach Kalifornien gesandt, den dortigen Obstbau und seine Verwertung zu studieren. Einer der bedeutendsten Obstbaumschulenbesitzer hier stammt von Kalifornien, oder hat wenigstens viele Jahre dort in Baumschulen gearbeitet. Viele neue Obstsorten sind von Amerika, Australien und England eingeführt. Verschiedene Farmer hier haben ihre Weinberge ausgeholt, und Anpflanzungen von 5 bis 18 000 Obstbäumen an deren Stelle gepflanzt, wie denn auch verschiedene Obstbausyndikate ins Leben gerufen, und der berühmte oder berüchtigte Rhodes hat nach der Seite wenigstens auch was Gutes geschaffen, sowohl hier wie in Rhodesia.

Welchen Aufschwung der Obstbau in jüngster Zeit genommen, läßt sich auch aus folgendem ersehen. Vor kaum 10 Jahren, wenn überhaupt so lange, wurde The Cape Orchard Co. gegründet, die in dem schon erwähnten fruchtbaren Tale des Hex Rivers bei Worcester ein Gelände erstand, worauf gegenwärtig circa 70 000 Obstbäume stehen. Ein Herr, den ich dieser Tage traf, erzählte mir von seinem Besuche dieser großartigen Anpflanzung. Es sei eine Pracht, die Bäume in voller Tracht zu sehen, die in diesem Jahre reichlich trugen und die Bäume gestützt werden mußten. Da in unserem warmen Klima das Obst sich nicht so gut hält, so hat man dort auch Kühlräume (Cold storage) eingerichtet, das Obst aufzubewahren. Etwa 60 Personen sind dort allein mit dem Einpacken und Versenden des Obstes beschäftigt, die diesjährige Eisenbahnfracht für das Obst betrug 11 000 Pfd. St. oder 220 000 Mk. Trotzdem kauft die Kompagnie von andern Orten noch dazu, so in den letzten Wochen von Fransche hoek (hier in der Nähe) 40 000 Ztr. Äpfel, die dort besonders gut gedeihen. Die kommen zunächst in die Kühlhäuser für einige Monate. Der Farmer, der dergleichen nicht besitzt, muß jetzt verkaufen, und in wenigen Wochen wird der Preis für Äpfel sehr gestiegen sein. Die Compagnie wird warten, bis es Winter wird und ihren Profit machen.

Es unterliegt somit gar keinem Zweifel, daß der Obstbau in Süd-Afrika eine große Zukunft hat.

Es zeigte sich jedoch, daß von den vielen, neu eingeführten Sorten aus Amerika (man schwärmte ja für Amerika) verschiedene trotz der Anpreisungen in den Katalogen ganz nichtswürdige sind, besonders japanische Pflaumen wie Burbank und Satsuma.

Farmer, die diese Sorte zu Hunderten und Tausenden angepflanzt, rotten sie jetzt wieder aus. Die Jamfabriken können die Burbank, die wie die meisten japanischen Pflaumen einen Aprikosen-Beigeschmack haben, nicht brauchen, und so wurde in diesem Jahre, das ein sehr reiches Obstjahr war, vielfach der große Korb (= ein bushel = gegen 36 Pfund) für 40 Pfennig verkauft, und weil auch das noch nicht gezahlt, einfach liegen gelassen oder zum Schweinefutter verwendet. — (Das Borstenvieh hat in diesem Jahre sich überhaupt gütlich getan an Aprikosen, Pfirsichen und minderwertigem Obst.) Man wird also mehr gewitzigt, und zögert mit Anpflanzungen von neu empfohlenen Sorten.

Auch die Regierung hat vor ca. 20 Jahren etwas getan zur Förderung der Obstkultur.

Digitized by Google

Damals stand an der Spitze der hiesigen Landwirtschaft-Schule Herr Baron von Babo. Auf sein Anraten wurde eine große Anzahl europäischer Sorten (gegenüber den gepriesenen amerikanischen) eingeführt und ein Muttergarten, leider auf Privateigentum, angelegt. Herr von Babo wollte die Bäume aus Deutschland beziehen, allein der damalige Minister Merriman, dem das Ressort der Landwirtschaft unterstand, und dem niemand vorwerfen wird, sehr deutsch-freundlich gesinnt zu sein, bestand darauf, daß die Bäume von einer englischen Firma bezogen werden mußten. So gab sich denn Herr v. Babo die größte Mühe, die betreffenden englischen Namen für diese deutschen Sorten zu finden. Die Sendung kam denn auch richtig von der englischen Firma hier an, aber trugen statt der englischen Etiketten — deutsche Namen. Die Bäume waren eben von der englischen Firma aus Deutschland bezogen (made in Germany) und der Preis natürlich bedeutend höher, als wenn sie direkt von Deutschland bezogen wären. — Diese Mutterschule, in der man jede Sorte studieren konnte, hat leider nicht zu lange bestanden. Denn als der Eigentümer des Grundes starb und das Anwesen verkauft wurde, sind die meisten der Bäume ausgerottet worden. Sehr schade. — In aller Bescheidenheit mag ich auch von mir sagen, daß ich mein Scherflein zur Hebung der Obstkultur hier zu Lande beigetragen, durch Einführung meist d e u t s c h e r Obstsorten, als ein Gegengewicht gegen amerikanische Einführungen. So z. B. bin ich wohl der erste, der in der westlichen Kapkolonie die Kelsey-Pflaume, damals unter dem Namen Botan-Kio von Lorenz, Erfurt, eingeführt, und wohl die meisten der Kelseypflaumen, die hier angebaut sind, stammen davon ab. Durch die Liebenswürdigkeit genannter Firma erhielt ich vor 25—30 Jahren eine Partie Edelreiser, Äpfel und Pflaumen. Von letztgenannten ist es besonders eine Sorte (deren richtigen Namen ich zeitweise verlegt hatte, und nun keine Veranlassung habe, den richtigen Namen allgemein bekannt zu machen), die unter dem Namen German plum sehr große Verbreitung im Lande gefunden. Ich habe dann im Laufe der Zeit aus Urdenbach Bäume bezogen, die ursprünglich meist wohl aus Langsur stammten, wie ich denn bis vor einigen Jahren öfter Bäume und Edelreiser von Langsur bezog.

Alle meine Erfahrungen damit niederzuschreiben, würde zu weit führen. Im allgemeinen kann ich nur sagen, daß ich schon zufrieden bin, wenn ich unter 5 bis 10 Sorten einmal eine finde, die hier etwas taugt. Wir finden in hiesigen englischen Katalogen Sorten empfohlen, z. B. Äpfel, die den Angriffen der Blutlaus widerstehen sollen, aber nach meiner Erfahrung gerade Sorten sind, die vor andern gerade den Angriffen der Blutlaus unterworfen sind. Leider, daß nun deutsche Kataloge, wohl ohne persönliche Erfahrung, Sorten auf die Autorität anderer Züchter empfehlen, und der Käufer sich enttäuscht sieht. Das sollten deutsche Kataloge vermeiden, wenn sie in Südafrika ein Absatzgebiet suchen. Und dazu fehlt auch in deutschen Katalogen z. B. bei Äpfeln eine Hauptangabe, nämlich, ob die Sorte den Angriffen der Blutlaus widersteht oder nicht, und bei Birnen, wie es da mit Fusicladium und den Angriffen der Schildlaus steht. (So verzichten wir hier unter andern auf den Anbau von Clairgeau's BB., die zu sehr den Angriffen der Schildlaus ausgesetzt ist.) — Es gilt somit fleißige Arbeit, Klarheit in solchen Fragen zu schaffen, ohne welche hier an keinen großen Absatz zu denken. Und wenn ich da in einem deutschen Katalog lese: „Keine Quitte erreicht die Größe und Güte der B.-Quitte", und gleich darauf: „die P.-Quitte ist die größte und beste", und eine Zeile weiter: „Die Ch.-Quitte ist noch größer und schöner wie die P.-Quitte", dann fragt man sich: which is which? und muß erst durch eigene langjährige Erfahrung dahinter kommen, welche denn wirklich die größte und schönste sei. Solche sich widersprechende Anpreisungen sind hier nicht angebracht. — Keine dieser erwähnten Sorten hat bei mir die Größe von Jallers Quitte erreicht, wovon gerade vor mir Exemplare liegen, die $1\frac{1}{2}$ Pfund schwer sind.

Dazu kommt, daß Sorten, die in Deutschland gedeihen und reichlich tragen, hier k e i n e F r ü c h t e zeitigen, wie z. B. die Hauszwetsche, Anna Späth, gute graue Birne (Jutte) usw., und aus gleichem Grunde wird man es für Verrücktheit halten, wenn hier jemand auf die vielen Empfehlungen deutscher Blätter, wie z. B. Geisenheimer Mitteilungen, Mirabellen anpflanzen würde. Und umgekehrt, eine und andere Sorte, die man von der Liste gestrichen, wie z. B. Winter-Nelis, wegen ihrer Kleinheit, — erreicht hier im Mittel gegen 25 cm Umfang, und wiegt ca. $\frac{1}{2}$ Pfund, größere Exemplare bedeutend mehr; sie wird gerne nach England verschifft, wie ich denn eben auch Nachricht erhalten, daß augenblicklich der Markt in Kimberley reichlich mit dieser herrlichen Birne versehen ist. Nebenbei ist Wtr. Nelis der einzige Birnbaum, der mir begegnet, der den Angriffen der B l u t l a u s etwas ausgesetzt ist.

Man muß also hier wie überall in Süd-Afrika unbekümmert auf Anpreisungen der Kataloge aus Erfahrung dazu kommen, sagen zu können, welche Sorten an einem bestimmten Ort gedeihen. Bei größeren Anpflanzungen in neuen Gebieten wird man daher natürlich Bäume lieber vom Kap als von Deutschland beziehen.

An bisher von mir eingeführten Pflaumenarten befriedigen nur sehr wenige. Neueste Einführungen von Birnen haben noch nicht getragen, von früheren tragen Kongreß, Holzfarbige BB und La France gut. Birnen auf Quitte veredelt gingen ein, als sie die ersten Früchte trugen. Von den Äpfeln widerstehen nur wenige den Angriffen der Blutlaus. Ältere Einführungen wie Annie Elisabeth, Lady Henniker, Charlamowsky (Lorenz, Erfurt) gedeihen gut und der Gravensteiner ist nun hier ein schon beliebter Apfel. Twenty Ounces trägt gar nicht, und Wtr. Zitronenapfel sehr wenig, aber beide sind g e g e n B l u t l a u s gefeit. Charlamowsky erreicht hier eine abnorme Größe und wird von manchen Kaiser Alexander genannt. Wie die Verwechslung entstanden, und wer recht hat, kann nur durch wiederholte Einführungen geschlichtet werden. Bismarck ist schon recht verbreitet und Kaiser Wilhelm hat noch eine Zukunft. Großh. Fr. v. Baden trägt allerdings sehr bald, taugt aber

Digitized by Google

neben anderem Grunde auch wegen der Angriffe der Blutlaus nicht zu Anpflanzungen. Noch schlimmer wird Baldwin und Lord Burghley heimgesucht. Auch Hohenzollern und Halloren sind nicht frei von Blutlaus. Schöner aus Nordhausen gedeiht üppig, ist bis jetzt frei von Blutlaus, hat aber noch nicht getragen. Unter den neuesten Einführungen trägt der Boiken bald und sind seine Früchte jetzt noch nicht reif. Erwarte viel von der Sorte, da es uns an späten Winteräpfeln fehlt und Canada-Renette jetzt schon Mitte April lagerreif wird. An den Quitten habe ich Freude, der Fuller Quitte ist schon Erwähnung getan. Nur von wenigen Sorten kann ich sagen, daß deren Kultur bisher einträglich; neue Einführungen aus Deutschland verbreiten sich nicht so schnell. Jedenfalls bin ich noch nicht auf die gemachten Unkosten gekommen.

Wenn, wie schon erwähnt, alle Obstarten hier gedeihen, so wächst doch nicht alles überall. So ist z. B. der Strich, wo Kirschen noch einigermaßen gedeihen, recht beschränkt. Eigentlich gesunde Stämme habe ich kaum gesehen, die Bäume leiden sehr an Gummifluß, und bedecken sich leicht mit Moos und Flechten. — Von Beerenobst gedeiht die Erdbeere sehr vorzüglich; Himbeeren dagegen tragen zu wenig. Brombeeren habe ich an gewissen Stellen wildwachsend getroffen. Stachelbeeren sind bei mir alle eingegangen, obschon im kalten Bokveld solche hin und wieder in Gärten angetroffen werden. Das gilt auch von der Johannisbeere, wofür wir aber an Weintrauben reichen Ersatz haben. Nur die schwarze Johannisbeere als Zierstrauch ist lebensfähig, die meinigen sind 8—9 Fuß hoch, geben vereinzelt zuweilen Blüten, und ausnahmsweise mag auch mal eine Frucht vorkommen. Haselnüsse tragen nur taube Früchte, da die Kätzchen viel früher als die weibliche Blüte erscheinen. — Maulbeere gedeiht gut, auch Kastanie und Walnuß in einigen Gegenden. — Falls es keine anderen Hindernisse gäbe, würde eine Ausfuhr aus Deutschland sich auf Äpfel, Birnen und vielleicht Pflaumen beschränken müssen. Niemanden wird es einfallen, Pfirsiche und Aprikosen im großen aus Deutschland zu beziehen. Pfirsich-Edelreiser halten die Seereise hieher meist nicht aus. — Unsre Pfirsiche, Aprikosen und Mandeln werden fast überall auf Pfirsichwildlinge veredelt, obschon ich höre, daß man in der Karroo auch Mandelnunterlage für Pfirsiche anwendet. Pflaumen für trockene Gegenden veredelt man auf Pfirsichwildlinge sonst meist auf Mirabolana und Pflaume. St. Julien ist nicht sehr beliebt.

In Deutschland okuliert man wohl meist, die von dort bezogenen Bäume stehen dann 3—5 Jahre, bis der Zapfenschnitt geheilt, wenn's überhaupt dazu kommt. Auch hier gibt es Obstbaumzüchter, die okulieren, und jährlich eine gute Portion grüner Farbe verbrauchen, damit der Käufer der Bäume über die Vernarbung der Wunde getäuscht werden soll. Farmer und kleine Obstbaumzüchter pfropfen noch, und da die Natur eine sehr gütige, verkaufen sie trotz solchen barbarischen Verfahrens ihre Ware. Bei nicht zu alten Bäumen kann man dann seine Hand bei der Veredlungsstelle hineinstecken, wo Ameisen und anderes Gewürm hausen, und das übrige besorgt der Süd-Ost-Sturm, der die Bäume dort abknackt, damit es an Brennholz nicht fehle.

Ich okuliere gar nicht, würde jetzt nur im äußersten Notfall okulierte Bäume von irgendwoher beziehen. Außer gelegentliches Sattelschäften usw. mache ich meist Geißfußveredelungen. Allerdings ist ein kleines Geheimnis dabei, was deutschen Obstbaumzüchtern auch nicht unbekannt ist. Pfirsichwildlinge, von über 10 cm Umfang, aus freier Hand veredelt, kann ich aufweisen, die innerhalb 9 Monaten einen Trieb von über 6 Fuß (1,80 m) gemacht und dabei vollkommen vernarbt sind. Als einjährige Veredlung wurde von so einem Baum gegen ein Dutzend schöner Früchte geerntet, und hat er jetzt, also 1½ Jahre nach der Veredlung 1 Fuß vom Boden 15 cm Umfang. Im Durchschnitt haben einjährige Pfirsichveredlungen eine Höhe von 5 bis 6 Fuß und manche Pflaumenarten mehr. Da kann Deutschland nicht konkurrieren. Bei dünneren Wildlingen habe ich öfter nach Jahresfrist selbst die Veredlungsstelle nicht mehr finden können, und nur durch einige Überbleibsel von Raffia, dieselbe ohngefähr angedeutet gesehen. Ja, es ist mir schon mehr wie einmal passiert, daß ich Bäumchen abgeschnitten oder weggeworfen, wo es sich zufällig später herausstellte, daß sie sehr gut veredelt waren. — Für hier kann ich Geißfußveredelungen nur empfehlen. Ausnahmsweise kommen auch Veredlungen im Sommer vor, wo ich mit dem verbesserten Pfropfen in der Rinde ausgezeichnete Resultate erzielt habe. — Ich habe hier aber auch aus Australien eingeführte Obstbäumchen gesehen, die ausgezeichnet veredelt, und nichts zu wünschen übrig lassen.

Nun bestehen hier jetzt größere Baumschulen, die außer Obstbäumen auch Rosen und allerlei Ziersträucher ziehen, und deren Absatzgebiet sich nach Deutsch-Süd-West, Rhodesia, Nyassaland, ja nach Ost-Afrika erstreckt. Eine dieser hat eine Million Bäumchen als Bestand, wovon ½ Million jährlich zum Verkauf angeboten wird. — Wir leiden somit auch schon an Überproduktion; und statt dem Risiko einer langen Seereise zu einer ungünstigen Jahreszeit beim etwaigen Bezug aus Deutschland ausgesetzt zu sein, wird jeder es vorziehen, hiesige Bäume zur richtigen Zeit vom Kap zu beziehen. Man ist dabei dann auch weniger der Gefahr der Namenverwechslung ausgesetzt, worüber ich recht unangenehme Erfahrungen gemacht habe. —

Und nun kommt auch die Konkurrenz anderer Staaten in Betracht. Von Amerika werden jetzt wohl meist nur Edelreiser neuerer Sorten noch eingeführt, dagegen von Australien, das unter gleicher Breite gelegen, also dieselbe Jahreszeit mit uns hat, außer Obstbäumen hauptsächlich Apfel- und Birn-Wildlinge. Letztere werden auch von Frankreich bezogen.

Als Absatzgebiet für Wildlinge hat Deutschland noch die meiste Aussicht mit andern Staaten zu konkurrieren. Die Einführung von Pfirsich-Wildlingen (oder Edelreisern) ist sehr erschwert, ja, von Amerika aus Furcht vor der Einschleppung der St. José-Schildlaus und „peach yellow" geradezu verboten. Für Steinobst sind wir, wie schon angedeutet,

Digitized by Google

reichlich mit Wildlingen versehen. Dagegen hält es hier und noch mehr im Innern schon schwer Wildlinge aus Äpfel- und Birn-Kernen zu ziehen. Eingeführte Birnwildlinge sind (oder bleiben?) allerdings nicht ganz frei von gewissen Pilzen, die sich erst bei Entwicklung der Blätter zeigen, und somit dem strengen Auge des Inspektors entgehen. Apfel-Wildlinge sollen aber blight-proof sein, d. h.: gegen die Angriffe der Blutlaus gefeit sein. Man hat die irrige Ansicht, daß solche Unterlage auch solche darauf veredelten Sorten schützen, die von der Blutlaus arg befallen werden, was nicht der Fall ist. Immerhin schadet eine gute Unterlage nicht, ebenso wenig leidet eine blight-proof-Sorte an einer schlechten Unterlage nennenswert. Doch besser ist besser.

Womöglich soll der blight-proof Wildling von Northern Spy abstammen, der massenhaft von Australien eingeführt wird. Meine Untersuchung ob Northern Spy ganz blight-proof, ist noch nicht abgeschlossen, so viel ich mich erinnere, habe ich schon Blutlaus darauf getroffen. Jedoch Northern Spy soll die gute Eigenschaft haben von Stecklingen sich zu bewurzeln. — Das hiesige Gouvernement (Transvaal nicht) erlaubt aber auch jede andere garantierte blight proof Sorte. Ohne zuvor eingeholte Erlaubnis dürfen keine Pflanzen eingeführt werden, wovon jedoch Birn- und Apfel-Wildlinge jetzt eine Ausnahme machen, falls letztere Northern Spy oder einer garantierten blight proof-Sorte angehören. Alles was hier ankommt wird erst durch Cyankali-Dämpfe desinfiziert. Trotzdem behält sich das Gouvernement vor, mit Insekten behaftete Pflanzen, auch Apfelwildlinge, woran Blutlaus entdeckt wird, gleich zu vernichten. Noch strenger sind die Bestimmungen für Transvaal und Orangia, auch für Natal, und der kleine Obstbaumzüchter hier kann nur mit viel Schererei Bäume dahin versenden. Aber selbst nicht von einem Bezirk oder Kreis in der Kapkolonie nach einem andern dürfen Bäume und sonstige Pflanzen versandt werden, ohne zuvor dem Cyankali-Prozeß unterworfen gewesen zu sein; und die Bahnverwaltung darf keine Bäume zum Versand annehmen, ohne schriftliche Erklärung, daß allen Bestimmungen Genüge geschehen, bei genauer Angabe des Inhalts der Frachtstücke. Ja, zuweilen werden gewisse Striche unter Quarantäne gesetzt, dürfen weder Pflanzen noch Obst verschicken, und andere wieder nichts derartiges empfangen. Ich bezweifle, ob es irgendwo mehr Schererei gibt, als in Ländern unter der gepriesenen englischen Freiheit.

Trotz alledem wird außer für Birn- auch für Apfel-Wildlinge hier wie im Innern Absatz zu finden sein. Für noch wenig besiedelte Gegenden, wozu auch Deutsch-Südwest gehört, würde es sich sogar empfehlen, dergleichen Wildlinge zu importieren, und so weit möglich von hier Mutterstämme verschiedener Sorten und auch Edelreiser zu beziehen, und selbst zu veredeln.

Wie ich schon vor Jahren geschrieben, soll man nur Kerne von blight-proof Äpfeln zur Anzucht verwenden, wie z. B. vom Northern-Spy, Graue franz. Renette, Danziger Kant, Prinzenapfel, Wtr. Zitronen, Hausmütterchen und anderen erprobten Sorten, sonst ist an keinen Absatz zu denken. Das heißt also zunächst ein Stückchen Arbeit, die richtigen Sorten zu finden und etwas Reelles und Gutes zu schaffen, wenn auch der Preis für solche Ware ein etwas höherer sein muß. Und der kleine Obstbaumzüchter könnte damit einen Anfang machen. In Gegenden, wo eine oder andere Sorten in Massen gebaut werden, kann es nicht schwer halten, reine Samenbeete solcher Sorten anzulegen und beim Verkauf auch anzugeben und zu garantieren, von welcher Sorte die Sämlinge abstammen. Von einigen Apfelwildlingen (oder Bäumen), die ich vielleicht vor 15—20 Jahren aus Deutschland erhalten, hat der Wildling das Edelreis überwuchert. Ich habe das stehen lassen und nie auch nur eine Blutlaus darauf angetroffen. Es gibt also in Deutschland absolut blight-proof Sorten, natürlich vermag ich nicht anzugeben, was die ursprüngliche Sorte war, Northern Spy kann es aber schwerlich sein. Nochmals, gewissenhafte, reelle Arbeit, ehe man Absatz sucht. Ehe das nicht geschieht, beziehe ich keine Äpfelwildlinge wieder aus Deutschland. Von der letzten Sendung, die ich erhalten, waren 75 % innerhalb weniger Monate von der Blutlaus total vernichtet, und da immer 5—10 % überhaupt eingehen, so danke ich für die Zukunft, bis man erst etwas Gutes in Deutschland schafft, wie Australien das Vorbild gegeben. Schund können wir in den Kolonien absolut nicht gebrauchen. Wie ich es anfange, trotzdem meinen Bedarf an Unterlagen zu decken, vielleicht ein andermal.

Die beste Zeit, daß Pflanzen hier ankommen sollten, wäre August und September. Von Australien kann man im Juni und Juli, wo dort die Ruheperiode ist, leicht Pflanzen hieher senden, für Deutschland geht das nicht an. Immerhin ist's möglich, anfangs November Sendungen hieher abgehen zu lassen, so daß sie wenigstens 8—14 Tage vor Weihnachten hier eintreffen. In der Festzeit und zu Neujahr eilt man hier nicht, die angekommenen Sendungen zu befördern, und die dann auftretenden heißen, ausdörrenden Süd-Ost-Winde bringen den Pflanzen leicht Schaden. Pflanzen, die später eintreffen, Ende Januar oder im Februar, der heißen Jahreszeit, und doch so kurz vor unserm Herbst, bewurzeln sich kaum und machen erbärmliche Triebe, die man lieber nicht sähe. Edelreiser zur Sommerveredlung wachsen und treiben im Dezember noch sehr gut, und selbst Ende Februar wachsen sie noch an. Somit kann Deutschland, wo der Winter eher einsetzt, die Konkurrenz mit Frankreich wie auch mit Amerika wohl aufnehmen.

Der beste und vielleicht auch billigste Versandweg für die Rheinprovinz wäre wohl über Vlissingen, für Norddeutschland über Hamburg. Nicht allein, daß beim Versand über Vlissingen etwas an Eisenbahnfracht gespart wird, man gewinnt auch einige Tage Zeit, und die Seereise hierhin wird abgekürzt. Ob von Vlissingen aus eine Verschiffung nach Southampton für den englischen Postdampfer billiger zu stehen kommt, als direkt mit dem deutschen Dampfer hieher, möchte ich bezweifeln. Die deutschen Schiffe, falls sie nicht direkt nach Australien gehen und nur Kap-

Digitized by Google

stadt anlaufen, brauchen etwas längere Zeit, da sie auch Swakopmund berühren. Es ist auch nur die zweite Hälfte der Seereise, die für Sendungen hierhin verhängnisvoll werden kann, und ist es sicher von Wichtigkeit, einen tüchtigen Vertreter in Kapstadt zu haben, der darauf sieht, daß das Landungsgeschäft flott von statten geht.

Der Obst- und Spargelgrossmarkt zu Ingelheim a. Rh.

Von **W. Andres,** Postsekretär in **Nieder-Ingelheim,** Vorsitzender des Obst- und Gartenbauvereins Ingelheim a. Rh.

Die ausgedehntesten Obstkulturen im Großherzogtum Hessen finden sich in der Gemeinde Nieder-Ingelheim, welche nach der letzten Obstbaumzählung im Jahre 1906 einen Bestand von 62 000 tragbaren Obstbäumen besitzt, denen noch 29 000 gleichartige Bäume aus der Schwestergemeinde Ober-Ingelheim hinzuzurechnen sind. Die Hauptbestände unter diesen Bäumen bilden Kirschen und Zwetschen, während jedoch auch alle übrigen Obstarten in so reichlicher Weise vertreten sind, daß von Beginn der Kirschenernte an bis nach Schluß der Winterobsternte täglich große Partien darin hier umgesetzt werden.

Schon frühzeitig haben die hiesigen Einwohner erkannt, daß Lage und Bodenart der hiesigen Gemarkung sich hervorragend zur Obstzucht eignen und alte Baumriesen der verschiedenen Obstarten bestätigen die mündlichen Überlieferungen, daß schon zu Beginn des vorigen Jahrhunderts umfangreiche Obstkulturen sich hier vorfanden und besonders auch aus der Zeit der napoleonischen Kriege wertvolle Obstsorten aus Frankreich hierher verbracht und vermehrt worden waren.

Mit dem vermehrten Anbau von Obst hatte

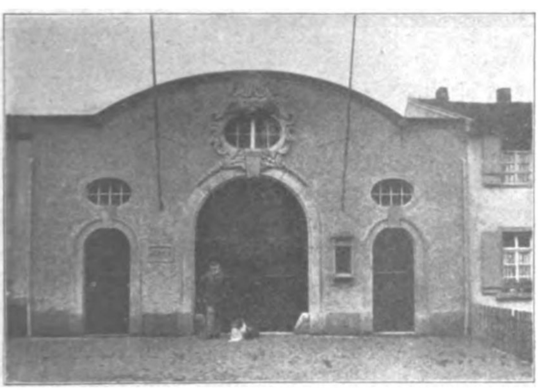


Abb. 1. Aussenseite der Markthalle des Obst- und Gartenbauvereins zu Ingelheim a. Rh.

naturgemäß auch der Obsthandel sich hier entsprechend entwickelt, zumal die demselben dienstbaren Beförderungsmittel von Eisenbahn und Wasserstraße ihm hier vor vielen Jahrzehnten schon reichlich Gelegenheit boten, das Obst nach großen Bedarfsgebieten abzusetzen. Während zu den Hauptobsternten (Kirschen und Zwetschen) schon seit einer längeren Reihe von Jahren sich regelmäßig auswärtige Händler zum direkten Einkauf und Versand des Obstes hier einfanden, lag



Abb. 2. Inneres der Markthalle des Obst- und Gartenbauvereins zu Ingelheim a. Rh.

der übrige Teil des Obsthandels bis vor kurzem ausschließlich in den Händen einheimischer Obsthändler und einiger fremder Aufkäufer, welche in den benachbarten Städten für die täglich angekauften kleineren Mengen Obstes lohnenden Absatz fanden. Die Gebräuche, welche dieser Obsthandel hier zeitigte, glichen genau den an anderen Plätzen bestehenden, an denen es an auswärtiger kaufkräftiger Konkurrenz fehlt: die Preise wurden einseitig durch die Obsthändler festgesetzt, welche sich das Obst nach ihren Wohnungen verbringen ließen und es dort selbst verwogen. Auch die auswärtigen Händler konnten dem Druck ihrer einheimischen Kollegen sich nicht entziehen, und diesem Umstande wie den eigenen Interessen Rechnung tragend, arbeiteten sie fast durchweg mit diesen gemeinsam in den gleichen Räumen zu gemeinsam vereinbarten Preisen. Es bedarf keiner Erörterung, wer bei diesen Verhältnissen im Vorteil, wer im Nachteil war. — Freudig wurde es daher von allen Obstzüchtern begrüßt, als der im Jahre 1900 gegründete Obst- und Gartenbauverein Ingelheim nach längeren wohlerwogenen Vorarbeiten mit Unterstützung der Landwirtschaftskammer für das Großherzogtum Hessen und der Gemeindevertretungen von Nieder- und Ober-Ingelheim einen ständigen Obstmarkt hier ins Leben rief. Derselbe wurde bei Beginn der Kirschenernte 1907 eröffnet und auf dem öffentlichen, von Bäumen beschatteten Marktplatze in Nieder-Ingelheim abgehalten. Schon vom ersten Markttage an setzten hier Preise ein, die bis dahin hier kaum bezahlt worden waren und auch in der Folge wurden Erlöse hierbei erzielt, welche die beim Markte ausharrenden Züchter für alle Anfechtungen reich entschädigten, denen sie selbst und der Markt durch den sich aus seiner Position verdrängt sehenden einheimischen Obsthandel ausgesetzt sahen. Die schon vor der Eröffnung des Obstmarktes gehegte Befürchtung, daß der ortsansässige

Digitized by Google

Obsthandel, der bis dahin die hiesigen Spargelerträge gegen feste Verträge abgenommen hatte, einen Druck auf die Spargelzüchter werde ausüben, um diese vom Obstmarkte fernzuhalten, ging nur zu rasch in Erfüllung, denn bald schon wurde den den Obstmarkt beschickenden Spargelzüchtern von der genannten Seite bedeutet, daß sie im nächsten Jahre auch ihre Spargel zum Obstmarkte verbringen könnten. Daß ängstliche Gemüter hierdurch eingeschüchtert und vom Obstmarkte ferngehalten wurden, ist leicht erklärlich; andererseits aber gewann hierdurch der schon im voraus erwogene Plan, den Obstmarkt auch auf die Erträgnisse des Spargelbaues auszudehnen, immer festere Gestalt, so daß schon im Frühjahre 1908 mit einem ausreichenden festen Stamm von Spargelzüchtern der Spargelmarkt eröffnet werden konnte.

Da bei dem auf dem öffentlichen und weitab vom Bahnhofe gelegenen Marktplatze abgehaltenen Markte sich vielfach Unzuträglichkeiten ergeben hatten, war schon im Laufe des vorangegangenen Winters mit der hiesigen Winzergenossenschaft ein Abkommen dahin getroffen worden, daß die täglichen Märkte in der geräumigen, unweit des Bahnhofes gelegenen Kelterhalle derselben abgehalten werden konnten. Hier entwickelte sich nun von Beginn der Spargelernte an ein buntbewegtes Marktleben. Die zum Markte gebrachten Spargel fanden stets zu hohen Preisen so flotten Absatz, daß sie oft schon in $^1/_2$ Stunde sämtlich in die Hände der meistens auswärtigen Käufer übergegangen waren. Unter den durch den Spargelmarkt geschaffenen günstigen Absatzverhältnissen konnten nunmehr auch die an sich noch nicht erheblichen Erträge unserer jungen Anpflanzungen der „Frühesten der Mark" als Einleitung des Obstmarktes ohne weiteres zum Verkauf gestellt werden, was von unsern Obstzüchtern wiederum freudig begrüßt wurde. Schon während der zweimonatigen Dauer des Spargelmarktes bildeten die auf diesem erzielten Preise auf Straßen und in den Wirtschaften das Tagesgespräch und jeder Züchter, welcher seine Spargelerträge wie in früheren Jahren vertraglich veräußert hatte — es wurden hierbei für I. Qual. 33, für II. Qual. 10 Pfg. für das Pfund bezahlt —, berechnete sich täglich mit sehr gemischten Gefühlen seinen Ausfall, der von anderen bald in Höhe eines fetten Rindes, oder mehrerer fetter Kühe dem einzelnen vor- und nachgerechnet wurde. Es bedurfte hiernach kaum mehr weiterer Durchschnittsberechnungen der auf dem Markte erzielten Erlöse, um unserer Einrichtung weitere Freunde und Anhänger zuzuführen. Der an Hand der Aufzeichnungen verschiedener Züchter von unserm Verein berechnete durchschnittliche Erlös betrug für Spargeln I. Qual. 45 Pfg., II. Qual. 18 Pfg. für das Pfund.

In der gegen Witterungsunbilden geschützten Winzerhalle wurden in der Folge neben dem Obst auch die verschiedenen Gemüsearten mit Erfolg zum Verkauf gestellt, so daß Gartenbesitzer entbehrliche Gemüse hier absetzen, Landwirte und Obstzüchter aber auch die Erträgnisse von Spezialkulturen (Rhabarber, Bohnen, Tomaten usw.) vorteilhaft verwerten konnten.

Die Anfechtungen, welche der Markt auf öffentlichem Platze zu erdulden hatte, waren in der Winzerhalle so ziemlich in Wegfall gekommen, dagegen machte sich hier in für uns störender Weise der Betrieb der Winzergenossenschaft geltend, dem zu bestimmten Zeiten wir mit unserm Markte naturgemäß weichen mußten. So reifte denn im Winter 1908 der Plan, eine eigene Markthalle für Rechnung unsres Vereins zu errichten. Nach Erwerbung eines hierzu geeigneten Platzes wurde eine solche unter Inanspruchnahme des Bauberatungsdienstes der Landwirtschaftskammer für das Großherzogtum Hessen im Frühjahre in Angriff und nach Fertigstellung des Baues vom 26. Juli 1909 ab zur Abhaltung, unserer Märkte in Gebrauch genommen.

Die zwischen zwei Gebäuden errichtete nach verschiedenen Seiten erweiterungsfähige Markthalle, welche 11 m breit und 31.5 m tief ist, hat massive Umfassungsmauern, ein gewölbtes, von Eisenkonstruktionen getragenes und mit Ruberoid gedecktes Dach. Sie erhält ihr Licht teils von Oberlichtern, teils von in den Stirnseiten angebrachten Fenstern und

Obst- u. Spargelmarkt zu Ingelheim.

No.

Quittung über 10 Pfg. Marktstandgeld.

Diese Quittung ist während des Marktes aufzubewahren, sichtbar zu tragen und dem revidierenden Beamten auf Verlangen vorzuzeigen.

Nur gültig für den Tag der Lösung und nicht übertragbar.

Abb. 3. Marktschein für den Obst- und Spargelmarkt zu Ingelheim.

ist mit Kanalisation, Wasserleitung und Gasglühlichtbeleuchtung versehen. An der Hauptstraße, 5 Minuten vom Bahnhofe Ingelheim gelegen und mit einem besonderen Abfuhrwege versehen, bildet sie mit ihrer schmucken Fassade eine Zierde unserer Gemeinde. Die Abbildungen auf Seite 117 zeigen die Straßenfront und ein Innenbild der Halle, sowie die Bekrönung des Hauptportals mit Darstellungen von Produkten des Obst- und Gartenbaues und die mit Traubenguirlanden umgebenen Wappen der beiden Ingelheim. Die Kosten der Gesamtanlage betragen 15 600 Mark.

Die Leitung des Marktes in der Halle untersteht einem vereidigten Marktmeister, der das Marktstandgeld zu erheben, das verkaufte Obst usw. zu verwiegen und die Ordnung auf dem Markte aufrecht zu erhalten hat. Die Zufuhr der Marktschätze durch die Züchter erfolgt meistens in kleinen Handleiterwagen, auf denen 2—3 Körbe Platz finden; jedoch auch mittelst Fuhrwerken und in Traglasten. Beim Betreten der Markthalle ist für jeden Korb Obst, Spargeln oder anderes Gemüse gleichmäßig ein Standgeld von 10 Pfg. zu entrichten. Der hiergegen verabfolgte Marktschein, welcher oben abgebildet ist, wird jeweils mittelst Gummistempels mit dem Datum der Ausgabe bedruckt und muß auf die Körbe so aufgelegt werden, daß beim einfachen Durchschreiten der Reihen die Abgabeentrichtung kontrolliert werden kann. Die

Digitized by Google

Zettel sind in vier verschiedenen Farben hergestellt, die tageweise abwechselnd verwendet werden. Sie sind zum Zwecke der Kontrolle farbenweise mit fortlaufenden Nummern versehen und tragen auf der Rückseite Reklamedruck, der uns die Hälfte der Anschaffungskosten deckt. Beim Verwiegen der Ware, das kostenlos erfolgt, sind die Standgeldzettel abzugeben und durch Zerreißen zur ferneren Verwendung sofort unbrauchbar zu machen. Für nicht verkaufte Ware wird der Zettel einfach durch Abdruck des Tagesstempels auf der Rückseite verlängert. Eine Rückzahlung der entrichteten Gebühr findet nicht statt.

Diese Art der Abgabeentrichtung hat sich durchaus bewährt. Sie verdient vor dem bei uns im I. und zu Beginn des II. Marktjahres erhobenen, nach dem Gewicht oder dem Werte der Ware bemessenen Wiegegeld entschieden den Vorzug, weil sie leichter zu erheben und zu kontrollieren ist und Hinterziehungen dabei fast ausgeschlossen sind. Die Abgabe, welche in die Kasse unseres Vereins fließt, wird von den Züchtern gern entrichtet. Sie sichert uns ausreichend die Kosten der Verzinsung und

Obst- u. Spargelmarkt Ingelheim a. Rh.

Wiegeschein No. **vom**

Verkäufer:

Käufer:

Ware	Preis f. 1/2 kg (1 Pfd.) Pfg.	Gewicht in 1/2 kg — 1 Pfd. Brutto	Netto

Der Marktmeister:

Abb. 4. Wiegeschein für den Obst- und Spargelmarkt zu Ingelheim.

Tilgung des Anlagekapitals, wie auch alle sonstigen Unkosten des Marktes.

Der Beginn des Marktes wird pünktlich zur festgesetzten Stunde durch das Läuten der Markthallenglocke angezeigt. Erst nach der Abgabe dieses Zeichens ist den Händlern, welche bis dahin in einem besonders hierfür abgezweigten Teil der Markthalle sich aufhalten können, das Betreten der Verkaufsräume und die Abschließung von Käufen gestattet. Die verkauften Waren werden in der Halle amtlich verwogen. Es sind zu diesem Zwecke zwei schmiedeeiserne Brückenwagen aufgestellt, die nach Bedarf einzeln oder zusammen in Betrieb genommen werden. Über die verwogenen Waren wird nach dem Muster auf dieser Seite ein Wiegeschein erteilt, von dem ein Durchdruck im Buche des Marktmeisters verbleibt. Die vereinbarten Preise gelten für Barzahlung bei der Ablieferung der Ware. Letztere wird durch die ortsfremden Händler in der Halle selbst oder im Hofe derselben verpackt und, je nachdem, entweder gegen geringes Entgelt auf langen Stoßkarren zum Bahnhofe befördert, oder auch mittelst besonderer Fuhren den Händlern in Mainz und Wiesbaden direkt auf die dortigen Märkte so angeliefert, daß sie bei Tagesbeginn ihnen daselbst zur Verfügung steht. In der Halle selbst stehen den Händlern verschließbare Räume zur Aufbewahrung von Körben und anderem Verpackungsmaterial kostenlos zur Verfügung.

An der Hand der so geschaffenen Einrichtungen hat unser Obst- und Spargelmarkt eine so feste Grundlage erhalten, daß er ungestört sich weiter entwickeln kann. Wenn unsere Obstzüchter auch heute vielfach noch nicht von jenem Solidaritätsgefühl beseelt sind, das sie bei den Händlern zu beobachten so vielfach Gelegenheit haben, und unserem Markte hierdurch noch vielfach Waren entzogen werden, die ihn wesentlich zu stärken und zu fördern vermöchten, so kann unser Verein doch mit Genugtuung auf das bis jetzt Erreichte zurückblicken und der weiteren Entwickelung der einschlägigen Verhältnisse mit Ruhe entgegensehen. Die auf unserem Markte erzielten Preise sind auch außerhalb desselben maßgebend und sichern unsern Züchtern Einnahmen, die sie zu besonderen Aufwendungen zur Erweiterung ihrer Obstanlagen anspornen und befähigen. Hierbei aber wirkt unser Markt auf die Sortenwahl erzieherischer als alle theoretischen Vorträge und Belehrungen es vermöchten. Die geschützte Lage und die Bodenart unseres Produktionsgebietes, sowie die Nähe der Städte Frankfurt (Main), Mainz, Wiesbaden, Bingen, Kreuznach und Coblenz verweisen uns hauptsächlich auf Frühobstzucht, die besonders zu fördern unser Verein sich zur Aufgabe gestellt hat. Die Folgen hiervon machen schon jetzt sich hier fühlbar und werden von Jahr zu Jahr mehr auch nach außen hin in Erscheinung treten.

Obstzüchter und Baumschulbesitzer

und ihre Stellung zur Qualitätsbezeichnung des Bundes deutscher Baumschulbesitzer.

Von **Dahs & Neuenfels**, Baumschule, **Blankenbach** bei Oberpleis.

Zur Hebung des Erwerbs-Obstbaues ist das stete uneigennützige Zusammenarbeiten von Obstzüchter und Baumschulbesitzer von allergrößter Wichtigkeit, da gesundes, sortenechtes Pflanzmaterial unter Berücksichtigung der den Klima-, Boden- und Absatz-Verhältnissen angepaßten Sorten, die Grundbedingung für eine Obstanlage bildet.

Wie es für den Obstzüchter von unbedingter Wichtigkeit ist, daß der

Digitized by Google

Baumschulbesitzer in der Lage ist, ihm diese geeignete Pflanzware zu bieten, besteht für letzteren die Notwendigkeit, daß die gepflanzten Anlagen sich zu einträglichen Obstpflanzungen entwickeln, da Erfolge der Obstzüchter stets rückwirkend auf den Absatz der Baumschulen sind.

Das eifrige zielbewußte Zusammenarbeiten des Deutschen Pomologen-Vereins mit dem Bunde Deutscher Baumschulenbesitzer in allen obstbaulichen Fragen, wie es in den letzten Jahren erfreulicherweise stattgefunden hat, kann für den Obstbautreibenden sowohl als für den Baumzüchter nur nutzbringend sein und hat schon zur Klärung mancher wichtigen Frage und Beseitigung oder Verminderung manchen Mangels geführt.

Leider findet man bisweilen Obstanlagen, mitunter gar ganze Gegenden, wo eine Pflege der Obstbäume oder bestimmte, erprobte Sorten nicht zu finden sind und infolgedessen der Obstbau nicht rentabel erscheint. Ebensowohl ist auch noch viel zu oft die Verwendung minderwertigen Pflanzmaterials Ursache bedeutender Ausfälle; mancherorts scheint man sogar gute pflanzwürdige Qualitäten nicht zu kennen, oder aber man ist bei Bezug hereingefallen und bei Eintreffen der Sendung waren die Bäume nicht so beschaffen, wie man sich dieselben gedacht und gewünscht hätte, was auf die Art der Bezeichnungen in betr. Katalogen oder sonstigen Angeboten zurückzuführen war.

Wie oft findet man in Angeboten die nichtssagendsten Angaben als Grundlage für die Preise, so z. B.: 1., 2., 3. usw. Qualität, oder: extra stark, stark, mittelstark u. dergl. Solche Angaben ermöglichen es dem Käufer nicht, sich ein Bild von der Stärke und Beschaffenheit einer Ware zu machen oder ganz bestimmte Anforderungen auf Grund der Offerte an eine Ware zu stellen und einen Vergleich eines Angebotes mit dem andern zu machen, da eben die 3. Stärke eines Lieferanten der sogenannten ersten Qualität des Konkurrenten weit überlegen sein kann. Ein Baumschulbesitzer kann eine Ware vielleicht für 1. Qualität oder extra stark anbieten, die der Konkurrent als schwach noch ein Jahr zurückstellen oder sogar als unbrauchbar ausrangieren würde. Wer Gelegenheit gehabt hat, viele Neupflanzungen zu besichtigen, wird schon Qualitäten angetroffen haben, die unter verfänglichen Anpreisungsformeln billig angeboten wurden, aber zum Verbrennen geeigneter als zum Pflanzen gewesen wären.

Um solchen Mißständen entgegenzutreten und den Käufern eine garantiert pflanzwürdige Ware anzubieten, hat der Bund Deutscher Baumschulenbesitzer einheitliche Qualitätsbezeichnungen ausgearbeitet, die für seine Mitglieder bindend sein sollen, für jedes Angebot, in dem nicht etwaige Abweichungen besonders zwischen Lieferant und Käufer vereinbart sind, sowie für sämtliche Katalog-Preise.

Die wichtigsten, den Obstbau betreffenden Festsetzungen sind — in abgekürzter Form — folgende:

Erste Bedingung für jede Lieferung ist fehlerlose, flotttriebige, gut bewurzelte, junge Ware; die letzte Jahrestrieblänge soll nicht unter 50 cm (bei besserem Steinobst 40 cm) betragen.

Hochstämme und Halbstämme müssen einen geraden Stamm haben, welcher sich vom Boden bis zur Krone billardstockähnlich regelmäßig vergüngt. Die Krone muß aus mindestens 5 Kronentrieben bestehen. Die Stammhöhe beträgt für Hochstämme 1.80 bzw. 2 m, für Halbstämme 1.20 m. Preisangaben erfolgen, unter Voraussetzung genannter Eigenschaften, stets nach Stammstärken (der Einheitlichkeit wegen „Umfang“ nicht Durchmesser), welche 1 m vom Boden zu messen sind, in Abständen wie folgt: 6—7, 7—8, 8—9, 9—10, 10—12 cm usw. (also nicht 6—8, 8—10 cm oder dergl., da dieses die Genauigkeit in engen Grenzen beeinträchtigen würde).

Als Beispiel für die Zweckmäßigkeit vorstehender Einrichtung nehme man nachstehenden Fall an:

Zwei Baumschulen haben je einen Posten schöner, den Qualitätsbedingungen des B. D. B. entsprechenden Apfel Hochstämme vorrätig. Baumschule A hat im Vorjahre ziemlich geräumt und ihre jetzigen Vorräte sind in Stärke von 6—9 cm. Baumschule B dagegen hat Verkaufsware zurückgehalten und möchte jetzt Bäume von 8—12 cm absetzen. Unter Zugrundelegung der Qualitätsbezeich-

Digitized by Google

nungen des B. D. B. würden sich nun ungefähr nachstehende Offerten ergeben:

Baumschule A:

		1 St. ℳ	10 St. ℳ	100 St. ℳ
Apfel H.	6—7 cm	1.20	11.-	100.-
	7—8 „	1.50	14.-	130.-
	8—9 „	1.80	17.-	160.-

Baumschule B:

		1 St. ℳ	10 St. ℳ	100 St. ℳ
Apfel H.	8—9 cm	1.80	17.-	160.-
	9—10 „	2.20	21.-	200.-
	10—12 „	3.—	28.-	260.-

(Vorstehende Preise sind ein und demselben Kataloge entnommen, was zu der Annahme berechtigt, daß die verschiedenen Stärken im Verhältnis zu einander richtig bewertet sind.)

Man ersieht also auf den ersten Blick, daß die Bäume der Firma B stärker und entsprechend auch teurer sind als diejenigen des A, bzw. daß die stärkste Qualität des A der schwächsten des B an Preis und Stärke gleich ist.

Würden nun beide Firmen ihre Ware zu gleichen Preisen unter irgend einer andern Bezeichnung ohne Stärkeangabe anbieten, so erschiene unbedingt das Angebot des A um mehr als ein Drittel günstiger als dasjenige des B. Der Käufer müßte sogar mit der Möglichkeit rechnen, daß trotz des billigeren Preises, etwa die Bäume des A stärker und mehr wert sein könnten als diejenigen des B. Vorstehend haben wir es nun mit nur guter Ware zu tun, da ja die Qualitätsbezeichnungen des B. D. B. erfüllt sind, wie eingangs erwähnt; wie viel minderwertige Qualitäten kommen aber leider noch oft in den Handel und wie würden nun erst diese zu bewerten sein? (— Billige, aber pflanzbare Abraumware alias Brennholz — wie jüngst ein Jnserat lautete!)

Für den Niederstamm (Buschbaum) gelten die Bedingungen wie für die Krone des Hoch- und Halbstammes. Derselbe soll eine Stammhöhe von 40 cm haben und müssen Sorten und Unterlagen für den Zwergobstbau geeignet sein. Mißglücktes Formobst oder triebschwache Rückstände aus Zwergobstquartieren sind vom Verkauf als „Buschbäume" gänzlich auszuschließen. Beim Einkauf möge man vorab auf gesunden Holztrieb und passende Sorten und Unterlagen sehen, nicht aber auf viel ausgebildetes Fruchtholz, da solches in der Baumschule — mit Ausschluß weniger Sorten — bei jüngeren Pflanzen nur an kümmerlichen, krankhaften Exemplaren zu finden ist.

Auf die Vorschriften der Formbäume in allen Einzelheiten einzugehen, würde hier zu weit führen. Alle beanspruchen regelmäßige, genau entsprechende Aststellung, gute Garnierung und ein durch Schnitt und Formierung hergestelltes Gleichgewicht zwischen den Astkränzen bzw. Astpaaren und deren Verlängerungstrieben. Bei Formen, die einen steten kurzen Rückschnitt aller Jahrestriebe erfordern — Palmetten, Cordon, Spindel, einfache und doppelte Form usw. — lege man ganz besonderen Wert auf geeignete Sorten und Unterlagen. Sehr viele, namentlich die stärker treibenden Apfel-Sorten, eignen sich nicht für vorstehende Formen, da sie durch den immerwährenden kurzen Rückschnitt meist unfruchtbar bleiben.

Die Pyramide bedarf dieses kurzen Rückschnittes auf die Dauer nicht; es können hierfür die gleichen Sorten wie für den Niederstamm in Frage kommen. Wer übrigens zur Errichtung einer Buschobstanlage als Pflanzmaterial Pyramiden verwendet, wird in keinem Falle einen Fehlgriff tun, da es auch für den Niederstamm ein Vorteil ist, wenn der erste Aufbau des Baumes regelmäßig ist und die Pyramide, wie sie die Qualitätsbezeichnungen des B. D. B. vorschreiben, der vollkommenste Buschbaum zum Pflanzen sein dürfte.

Der B. D. B. legt durch diese einheitlichen Qualitätsbezeichnungen und -Bedingungen, sowie Gewähr für Sortenechtheit, seinen Mitgliedern strenge Verpflichtungen auf, die jedoch zur Förderung des Erwerbs-Obstbaues wesentlich beitragen, da sie die Unterschiebung schlechter Pflanzware möglichst erschweren. Durch zu dichten Stand in der Baumschule, mangelhafte Pflege, Ersparnis an Löhnen für Bekämpfung von Unkraut, Krankheiten, Ungeziefer, für Verpflanzen, Bodenbearbeitung usw. sind stets die minderwertigen Qualitäten entstanden und folglich deren Herstellungskosten wesentlich geringer, als die der ordnungsmäßig kultivierten und infolgedessen guten Waren und ist es für den Züchter dieser letzteren eine ausgleichende Gerechtigkeit, wenn für diese einheit-

Digitized by Google

liche, eng umgrenzte Bezeichnungen durchgeführt werden, die auf jene Schleuderware nicht passen. Noch mehr aber liegt es im Interesse des Käufers, daß nicht gute und schlechte, starke und schwache Bäume unter gleicher Bezeichnung mehr angeboten werden, daß vielmehr einheitliche Bezeichnungen und Bedingungen tunlichst zum allgemeinen Handelsbrauch gelangen, welche die Qualitäten mit äußerst möglicher Genauigkeit so bezeichnen, wie sie in Wirklichkeit sind.

Es ist daher sehr ratsam, bei Bezug von Obstbäumen jedem Kaufabschlusse die Qualitätsbezeichnungen des B. D. B. zugrunde zu legen, selbst die Stärke, Altersklasse u. dergl. sowie die Art der Unterlage zu bestimmen und dieses nicht der Willkür des Lieferanten oder dessen Personals zu überlassen. Die Kundschaft erzieht! — Erziehe also auch der Obstzüchter durch Aufträge mit möglichst genauen, klaren Bedingungen den Baumzüchter zu entsprechenden einheitlichen Lieferungen, bewillige er aber auch einen für gute Ware angemessenen Preis.

Die Kräuselkrankheit an Pfirsichen.

In dem Buche „Deutscher Obstbau", bearbeitet von Landesökonomierat Goethe Darmstadt, heißt es wörtlich: „Die Kräuselkrankheit, verursacht durch den Pilz Exoascus deformans persicae Fuck. Pfirsichbäume, die an zugigen, kalten Stellen ohne Schutz und in schwerem Boden stehen, werden in der Regel und alljährlich von dem genannten Pilze befallen. Ein brauchbares Bekämpfungsmittel gibt es noch nicht".

Diese Erklärung dürfte nicht genau zutreffen. Ich gebe zu, daß Pfirsichbäume, die in ungünstigen Bodenverhältnissen angepflanzt und einem kalten, zugigen Wind ausgesetzt sind, leichter von der Kräuselkrankheit befallen werden. Im rheinischen Obstbaugebiet kann man aber beobachten, daß in den denkbar günstigsten Verhältnissen die Pfirsiche dennoch erkranken. Der mehr oder weniger starke Befall hat meines Erachtens seine Ursache in der Sorte. Ich konnte Sorten beobachten, die nebeneinander standen, also gleiche Verhältnisse hatten, die eine war vollkommen gesund, während die andere fast jedes Jahr erkrankte.

Um hierüber Klarheit zu bekommen, wäre es sehr zu begrüßen, wenn die Mitglieder des D. P.-V. ihre Erfahrungen über die Kräuselkrankheit der Pfirsiche mitteilen wollten.

Goethe sagt nun, daß es kein Bekämpfungsmittel noch nicht gibt. Prof. Kirchner-Hohenheim empfiehlt: „zur Abwehr der oft sehr schädlichen Krankheit sind die kranken Zweige zurückzuschneiden, die Pflanzen im Frühling kurz vor Ausbruch des Laubes mit 3 prozentiger Kupferkalkbrühe zu bespritzen".

Schmitz-Hübsch sagt: Hiergegen hilft nur ein vorbeugendes Mittel. Vor dem Austrieb im Januar, Februar spritzt man die Pfirsichbäume mit fünfprozentiger Kupferkalkbrühe und die Krankheit wird mit Bestimmtheit verhindert." Nach dieser praktischen Erfahrung scheinen wir also doch ein wirksames Bekämpfungsmittel zu haben.

Auch dieses Mittel sollten die Mitglieder des D. P.-V. prüfen und alsdann darüber berichten, damit in möglichst kurzer Zeit über beide Fragen vollständige Klarheit herrscht.

Literatur.

Rud. Richters „Neuer Obstbau" *)

Wir leben in einer Zeit der „Reformen", des Umsturzes althergebrachter Gewohnheiten, Kulturmethoden, Heilverfahren und Anschauungen auf diesem oder jenem Gebiet. Besonders in dem Bereiche der Heilkunde haben die Neuerungsapostel von Schäfer Prießnitz und Pfarrer Kneipp bis zu Pastor Felke, Adolf Just, Schroth usw., die Schulmedizin über den Haufen gerannt und in mancher Hinsicht auch wirkliche Erfolge mit dem naturgemäßen Heilverfahren erzielt. Leider wird von manchen Reformern der Fehler gemacht, nicht die goldene Mittelstraße einzuhalten, sondern gleich alle altbewährten Theorien, Grundsätze und Methoden zum alten Eisen zu werfen! Sie lassen nur das gelten, was nach ihrer Ansicht das einzig richtige, naturgemäße Verfahren sein soll und wäre es gerade das, was man schon längst als falsch erkannt hat. Überhaupt spielt das Schlagwort „Zurück zur Natur" keine kleine Rolle bei diesen neuen Pro-

*) Der neue Obstbau von Rud. Richter. Verlag von Rud. Just, Jungborn bei Stapelburg am Harz. 2. Aufl.

Digitized by Google

pheten. Einzelne Augenblickserfolge in ganz bestimmten Fällen und besonderen Verhältnissen geben den Anlaß, gleich die Neuerungen und neuen Grundsätze zu allgemeiner Anwendung zu empfehlen und die altbewährten Methoden schlecht zu machen.

Auch der Obstbau bleibt von diesen Reformen nicht verschont! Als Vorläufer des neuen Messias Richter erschien vor einigen Jahren schon Lehrer Kahls Reformobstzucht, dann kam von Amerika die String-Fellow-Methode zu uns herüber und nun kommt Herr Lehrer Richter in Rohrbeck bei Dallgow-Spandau mit seinem „Neuen Obstbau". Nach dem Durchstudieren des Werkchens kommt man sich trotz 30-jähriger Praxis im Obstbau vor wie ein unwissender Laie im Fach, denn fast alles, was durch hundertjährige Erfahrungen in der Praxis, durch zahllose Versuche und wissenschaftliche Forschungen an verbesserten Kulturmethoden und Behandlungsweisen errungen ist, wird von Rudolf Richter auf den Kopf gestellt. Er predigt eindringlich die Rückkehr zum Urzustand, zur natürlichen Pflanz- und Behandlungsweise. Er betrachtet sein Buch selbst als ein Rettungswerk für unsere Lieblinge in der Pflanzenwelt. Einen Vorgeschmack dieser „natürlichen" Behandlungs- und Pflanzweise bekommen wir schon, wenn wir hören, daß beim zu pflanzenden Hochstamm die Wurzeln wie die Kronenzweige auf kurze 3—6 cm lange Stummel zurückgestutzt werden sollen. Sämtliche Haar- und Faserwurzeln müssen entfernt werden. Gibt uns die Natur wirklich Fingerzeige zu solcher auf deutsch „barbarischen Mißhandlung" mehrjähriger Bäume beim Pflanzen? Bisher glaubte man allgemein, daß ein Baum um so besser fortkommt, je mehr und je längere Wurzeln er besitzt! Herr Richter hält das Gegenteil für richtig.*) Selbst Erdbeeren pflanzt er erst, nachdem sämtliche Wurzeln abgeschnitten und nur das bloße Herz (oder Strunk) noch übrig ist. — Vorbereitung des Bodens, Rigolen, tiefe Pflanzlöcher usw. sind überwundene Dinge. Man macht das Pflanzloch mit dem Spaten, in festem steinigen Boden mit der Spitzhacke gerade nur so groß, daß das Wurzelwerk bequem hineingeht. Dann wird das Loch zugeworfen und die Erde fest gestampft. Ein Baumpfahl ist unnötig. Recht humoristisch zu dieser primitiven Pflanzweise klingt die Überschrift eines Kapitels, welche lautet: Man pflanze recht sorgfältig! Tiefe Bodenbearbeitung, Rigolen usw. ist nach Richter nicht nur ganz überflüssig, sondern direkt schädlich! — Das wären ja erfreuliche Aussichten für den Zukunftsobstbau, denn nach der neuen Methode wird viel Zeit und Geld gespart. Etwas umständlicher und teurer kommt schon die Pflege der Baumscheibe. In den ersten 6 Jahren muß diese im Durchmesser von 1,50 m stets rein von Unkraut gehalten werden, doch darf dies nie mit der Hacke sondern nur mit der Hand geschehen. Je größer der Baum wird, um so größer die Baumscheibe, die bis zur Kronentraufe geht. Der Boden darf nie gelockert werden, nur das Ausjäten mit der Hand ist erlaubt! Zum Trost für manche Leute läßt übrigens Herr Richter noch eine andre Kulturmethode zu, nämlich die Rasenbildung (Graswiese) unter den Bäumen oder auch die Erdbeerkultur mit Stehenlassen aller Ausläufer. Mehrmals im Jahr wird das Gras oder Erdbeerlaub abgemäht und bleibt liegen (also die Mulschmethode). Warum der Boden um die Bäume um keinen Preis aufgelockert werden soll, ist für den gesunden Menschenverstand nicht ganz ersichtlich. Denn nach Richter ist der kurze Wurzelschnitt deshalb notwendig, daß der Baum eine Anzahl starker Wurzeln senkrecht nach unten (in den harten gewachsenen Boden) treibt. Die neuen Wurzeln gehen, wie Richter sich ausdrückt, durch dick und dünn. Es soll von vornherein kein Oberflächenwurzelsystem großgezogen werden! Aus den sonstigen Ausführungen in dem Buche geht aber im Gegenteil hervor, daß durch das Unberührtlassen des Bodens, durch Bedecken mit Straßenstaub, Kehricht, Laub, Torf usw. diese Wurzelbildung unter der Oberfläche in der Humusschicht gefördert werden soll. So ganz logisch geht Herr Richter eben nicht zu Werke!

Die meisten Leser werden Richters Anweisungen für hellen Blödsinn halten. Man muß aber doch sehr vorsichtig sein und sich nicht voreilig ein Urteil bilden. Denn Herr Richter bringt allerlei Gutachten über seine Obstanlage, Photographien von Bäumen usw., daß man besser mit der Verurteilung der Richterschen Theorie wartet, bis sich Fachleute an Ort und Stelle einmal durch nähere Untersuchung überzeugt haben, was etwa Wahres an der Sache ist und worin die Ursachen von etwaigen Erfolgen zu suchen sind. Diese Besprechung des Richterschen „Neuen Obstbaues" gibt mir willkommene Gelegenheit, näher auf die Frage einzugehen, ob das Aufschließen resp. Lockern des Bodens nach unten, 50 cm — 80 — 100 cm tief durch Rigolen oder durch Baumgruben, wirklich wesentlich zum Gedeihen der Obstbäume beiträgt oder ob Fälle bekannt geworden sind, daß Obstbäume, speziell Kernobst, auf sehr dünner Bodenschicht (wo also der Untergrund felsig, steinig oder sonstwie undurchdringlich ist) groß geworden sind und reiche Erträge geben. Ich denke hierbei an die Bildung einer Humusschicht durch starkes und häufiges Düngen bei nur ganz flacher Bodenbearbeitung (um keine Wurzeln zu beschädigen), oder durch fortwährende Bodenbedeckung mit Dünger, Laub, Reisig, Sägemehl, Lohe usw. ohne sonstige Bodenkultur und ohne Lockerung. Es werden tatsächlich Fälle vorkommen, daß einzelne Obstarten auf völlig rohem unfruchtbarem Boden unerwartet ganz gut gedeihen, obgleich nicht die geringste Bodenvorbereitung stattfand. So pflanzte ich vor 24 Jahren auf einem absolut steinigen oder kiesigen, festen (gewachsenen) Boden, von dem zwecks Terrassierung der obere Grund und Boden ca. 1,80 m hoch abgefahren worden war, einen Walnußbaum und mehrere Kirschen, einjährig auf Mahaleb, wobei mit dem Pickel und Rodhacke mühsam die

*) Er nennt das starke Einstutzen eine Verjüngung, ein Zurückbringen auf den „Urzustand", auf die Sämlings- oder Stecklingsnatur (?)! Herr, dunkel ist der Rede Sinn! Z.

Digitized by Google

Pflanzlöcher gehauen wurden, daß gerade die Wurzeln darin Platz fanden. Auch etliche Armenische Brombeeren setzte ich dazu, welche jetzt ein undurchdringliches Dickicht bilden. Darin stehen nun genannte Bäume, die sich bis heute verhältnismäßig stark entwickelt haben. Die Weichselkirschen haben schon seit vielen Jahren sehr reiche Ernten gebracht, auch die Walnuß trägt schon wiederholt und kann sich noch zu einem großen Baum entwickeln. Durch das abfallende Laub, durch Gras, Unkraut und Moose hat sich im Laufe der Jahre eine Humusschicht auf dem nackten Kiesboden gebildet. Durch Winterfrost, Regenwasser und Regenwürmer ist die obere Bodenschicht wohl auch etwas mürbe geworden resp. aufgeschlossen, kurz — die Bäume gedeihen, ohne daß jemals etwas zur Bodenlockerung oder gar Düngung geschehen wäre! Solche kleine Erfahrungen geben zu denken, wenn auch in diesem Falle es sich um Obstarten handelt, die erfahrungsgemäß noch gut auf steinigen Plätzen fortkommen und vor allem, Trockenheit vertragen können. Die Wurzeln müssen hier nur ganz flach dicht unter der Oberfläche liegen! Deshalb interessiert mich auch Richters Art der Bodenkultur, so gut wie die Mulschmethode der Amerikaner! Wenn Richters Bäume wirklich so üppig dastehen, wie er schreibt, werden wohl die Bodenverhältnisse in Rohrbeck, besonders die des Untergrundes eine Hauptrolle beim Gedeihen spielen.*) Da die Anlage erst 5—6 Jahre zu bestehen scheint, darf man noch lange nicht der Meinung sein, daß es in 15 Jahren auch noch so günstig aussieht! Wenn Richter behauptet, nach 20—30 Jahren müsse der heutige Obstzüchter bestimmt eine neue Anpflanzung machen, denn nach dieser Zeit höre die Ertragfähigkeit auf, so hat Herr Richter diese Behauptung einfach aus der Luft gegriffen und jeder Fachmann wird ihm leicht das Gegenteil beweisen können.

Daß nach all dem Gesagten Richter auch hinsichtlich des Baumschnittes seine eigenen Wege geht, darf nicht Wunder nehmen. Die Bäume sollen so wenig als möglich (und nie mit der Baumschere) beschnitten werden, auch nie im Ruhezustande (Herbst bis Frühjahr). Der Schnitt soll nur im Auslichten zu dicht stehender Triebe bestehen und darf erst vorgenommen werden, sobald die Blätter erschienen sind und auch noch bis zum Sommer. Jeder Schnitt im unbelaubten oder Ruhezustande würde nach Richter den Baum „unnötig reizen". Auf die Formobstzucht ist Herr Richter natürlich sehr schlecht zu sprechen.**) Er behauptet, daß durch die fortwährende Verstümmelung und Schnipselei bei Ausübung dieses unnatürlichen künstlichen Obstbaues die Bäume, auch die gesündesten, allmählich durch die ewigen Folterqualen zu Grunde gingen und nie den gehofften Ertrag brächten. Auch diese Ansicht Richters kann nur lächerlich wirken im Hinblick auf die Hunderttausende gesunder und tragbarer Zwergobstbäume im Lande. — Solche und andere Behauptungen deuten darauf hin, daß Herr Richter den Obstbau noch gründlicher studieren muß, daß eine kurze 5—6 jährige Praxis noch nicht genügt, um mit unreifen Theorien die zur Zeit übliche und erfolgreiche Kultur der Obstbäume zu verdrängen. Es ist kein Unsinn so groß, er findet doch seine Gläubigen; ich möchte hinzufügen: es ist kein Unsinn so groß, es steckt doch mitunter etwas Wahres oder eine gute Idee darin. Ich habe schon oben davon gesprochen, daß Richters Bodenbehandlung eine nähere Untersuchung durch Fachleute verdient und diese sowie eine nähere Besprechung in der Deutschen Obstbau-Zeitung herbeizuführen, war der Hauptzweck dieser Abhandlung.

In den Kreisen der Anhänger der Naturheilmethode und der Vegetarianer scheint Richters Buch wie eine „Erlösung" gefeiert zu werden, und wurde ich mehrfach darauf aufmerksam gemacht. Das Buch kann bei Leuten, denen jede Erfahrung im Obstbau abgeht, viel Unheil stiften und mögen solche vor dem Buche gewarnt sein! Ob Herr Richter in 8—10 Jahren immer noch an seinen Grundsätzen festhält, möchte ich sehr bezweifeln; denn um eine neue, den seitherigen Erfahrungen so vollständig entgegengesetzte Obstkultur in die Welt zu setzen, gehört eine 15 bis 20 jährige Beobachtungszeit dieser Obstzucht in den verschiedenen Bodenarten, Lagen und klimatischen Verhältnissen dazu. Mit 5—6 jähriger Praxis kann man sich im Obstbau nicht als neuer Apostel aufspielen und das Altbewährte über den Haufen rennen.

Richard Zorn, Obstkulturen,
Hofheim a. Taunus.

Die Kältelagerung von Beerenobst = The cold storage of small fruits, by S. H. Fulton. (U. S. Department of agriculture Washington. 1907.)

Die vorliegende kleine Arbeit bringt manche recht bemerkenswerte Mitteilungen über die Konservierung verschiedener, nach der Ernte in Kühl- oder Gefrierräumen gehaltener Beerenfrüchte, vor allem der Erdbeeren.

Während die Aufbewahrung von Äpfeln, Birnen usw. in Kühlkammern-Gefrierschränken schon längst in seiner großen Bedeutung anerkannt und angewandt wird, so ist die Erfahrung über die Verwendung von Kühl oder Gefrierräumen für Beerenobst noch durchaus ungenügend.

Die Versuche des Verfassers erstreckten sich auf folgende Beerenobstsorten: Erdbeeren (Johnsons Frühe, Tennessee und Gandy); Brombeeren (Frühe Harvest und Erie); Himbeeren (Miller-Kansas und Doolittle); Brombeeren (Lucretia Dewberries); Preiselbeeren (Howard Bell); Johannisbeeren (Versailler) und Stachelbeeren (Houghten). Die Preiselbeeren wurden bezogen von eimem Züchter in New Jersey, die andern Früchte von

*) Jedenfalls besteht der Boden — auch in der Tiefe — aus **Sand!** Da kann ein Feststampfen des Bodens nichts schaden! Auch die verstümmelten Wurzeln schlagen im Sand leicht Wurzel, so gut wie unbewurzelte Stecklinge! In Lehmboden und festem Untergrund ist es aber durchaus anders!

**) „Niemand kann mit Messern Baumes Zucht verbessern" ist der Wahlspruch des Herrn Richter.

Digitized by Google

verschiedenen Züchtern aus Virginia. Aus den mannigfaltigen Versuchen und Schilderungen der Erfahrung einer Reihe von Obsthändlern geht übereinstimmend hervor, daß der Aufenthalt in Kühlräumen von 36° bis 40° F = (+ 2,5° bis + 6° C) bei den meisten Früchten nicht mehr als zwei bis drei Tage dauern darf. Bei einer Temperatur von 0° C oder etwas darüber ertragen die Früchte den Aufenthalt unbeschadet eine Woche oder etwas länger.

Temperaturen unter 0° C, zw. 5° und 12° F = (ca. — 18° — 14° C), ein völliges Gefrorensein also, ertragen Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren mehrere Wochen bis Monate, während Erdbeeren in gefrorenem Zustand Geschmack und Aroma nach verhältnismäßig kurzer Zeit völlig verlieren. Immerhin bedienen sich in Amerika Restaurateure und Konditor der Gefrierschränke auch für die Konservierung von Erdbeeren in hervorragendem Maße.

Daß Früchte, wenn sie auf feuchtem und stark humosem Boden gewachsen waren, rascher hinfällig werden, als wenn sie auf humusärmerem Boden gezogen worden waren, leuchtet ohne weiteres ein, ebenso wie die Tatsache, daß Wassergehalt und Zartfleischigkeit gewisser Obstsorten (Erdbeeren, Himbeeren) zur Dauer der Konservierungsmöglichkeit in Kühl- oder Gefrierräumen in umgekehrtem Verhältnis stehen; ferner daß die Haltbarkeit von Stachelbeeren, Heidelbeeren und Preiselbeeren in den Kühlräumen, dem derberen Bau und der relativen Wasserarmut dieser Früchte entsprechend, eine längere ist.

Da ein Nachreifen des Beerenobstes während der Lagerung so gut wie nicht stattfindet, so sind die Früchte in reifem, aber noch völlig festfleischigem Zustand in die Kühlräume zu bringen und zwar so rasch wie möglich nach der Ernte. Diese selbst hat (vor allem bei Erdbeeren und Himbeeren) mit möglichster Schonung unter Vermeidung von Quetschungen zu erfolgen. —

Ausführlich behandelt Verfasser die Verpackungsmethode. Einige hübsche Abbildungen (vergl. die 2 Tafeln am Schluß der Abhandlung) zeigen die Packungen in Kartonschachteln, in Holzkisten mit und ohne Umhüllung von paraffiniertem japanischem(Pack-) Papier und schließlich die sog. Hallock-Packung, bei welcher 16 Einzelkistchen in 2 Etagen (à 8) übereinander in eine größere starke Holzkiste eingepaßt sind.

Die Packung (wenn nicht zu dicht und dadurch den Inhalt erstickend!) hat vor allem den außerordentlichen Vorteil, das Eigenaroma der Früchte zu bewahren und die Annahme von Geruchsstoffen aus den gleichzeitig in den Kühl- oder Gefrierräumen lagernden Viktualien (Gemüse, Geflügel) zu verhüten. **Dr. W. Wiedersheim.**

Fragekasten.

Wir bitten die Mitglieder um rege Beteiligung an der Fragenbeantwortung.

Antwort zu Frage 65 in Nr. 1 d. J. Frage: Welche Erfahrungen sind mit den von Vereinen ins Leben gerufenen Obstmutter- und Obstmustergärten bisher gemacht worden?

Beantwortung der Frage No. 65 in Heft 1.

Der von mir geleitete, zirka 130 Mitglieder zählende „Gartenbauverein für den Kreis Schmalkalden" legte im Jahre 1905 einen Obstmustergarten an, zu dem die Stadt Schmalkalden das 50 Ar große Grundstück, die preußische Staatsregierung 380 Mark, der Landeshauptmann in Hessen 380 Mark, der Kreistag 500 Mark und unsere Vereinskasse 775 Mark beisteuerten. Diese 2035 Mark gingen auf für Einfriedigung der Fläche mit hasendichtem Staketzaun, Rigolen und Düngen der Beete und für Beschaffung erstklassiger Pflanzenware.

Die bis jetzt gewonnenen 3 Ernten brachten einen Ertrag von 450 Mark, wovon fast 200 Mark auf Erdbeeren entfielen. Die Pflege des Gartens hat allerdings diese Summe bei Heller und Pfennig wieder verschlungen, aber das will im Anfangsstadium einer solchen Anlage nicht viel heißen. Einen Gärtner halten wir nicht. Die heiklen Arbeiten wie Formieren, Pinzieren und dergl. besorge ich mit Hilfe von zwei Vereinsmitgliedern, die ein besondres Interesse und Geschick für diese Arbeiten betätigen, selbst, und die gröberen Arbeiten wie Jäten, Bodenlockern usw. lasse ich durch geeignete Tagelöhner ausführen.

Viel Sorge verursachen uns die Wühlmäuse, deren Minierarbeit schon so mancher prächtige Baum zum Opfer gefallen ist. Leider hat noch kein Mittel, mochte es im Vergiften, Fangen oder Erschießen bestehen, uns von dieser Plage befreien können.

Daß die Anlage unseres Mustergartens eine laienhafte Spielerei wäre, wie es in der betreffenden Frage heißt, hat hierzulande noch niemand behauptet, denn während der Sommermonate wird der Garten von Fachvereinen und Einzelpersonen viel besichtigt, zum Teil, um die ertragreichsten Sorten nach Ansehen und Geschmack kennen zu lernen, zum Teil um sich im Schneiden, besonders des Formobstes belehren zu lassen, und schon gar manchem Interessenten ist unsere bescheidene Anlage ein Lehrsaal gewesen, wo ihm gelernt wurde, was er zu Hause in seinem eigenen Garten am vorteilhaftesten anpflanzen soll und wie er das Angepflanzte behandeln müsse. Auch gelten unsere Edelreiser, die wir jährlich in vielen Bünden an Angehörige des Kreises abgeben, weil absolut sortenecht, als sehr begehrenswert.

Allerdings ist ein Mustergarten nur da am Platze, wo ihm neben dem nötigen Verständnis größtes Interesse und viel Zeit gewidmet werden kann. Fehlt es auch nur an einer dieser drei Eigenschaften, dann lasse man lieber die Hände davon.

Stadtoberförster **Keudell** zu Schmalkalden.

Ein Obstbauverein, der in erster Linie Obstzüchterverein ist, sollte meiner Erfahrung und Meinung nach sich ganz entschieden einen gemeinschaftlichen — einen Vereinsgarten — zulegen. Der Garten ist nicht nur ein festeres Bindeglied, er ist auch entschieden von Segen für den Verein.

Daß dieser Garten gerade ein Obstmuttergarten an sich sein muß, ist für mich fraglich.

Digitized by Google

Er mag guten Zweck haben. Doch ich meine, gutes Vermehrungsmaterial erhält man in guten Baumschulen in Deutschland hinlänglich und es gibt auch genug gute Baumschulen. Viel mehr halte ich schon von Obstmustergärten. In solchen wird in Pflanzung, Pflege, Parasitenbekämpfung usw. (ich rede nur von wirklichen Mustergärten, nicht von verfahrenen, verwahrlosten) den Vereinsmitgliedern ein wirkliches Muster gegeben, und ihnen gezeigt, wie sie sich vor Schaden hüten und ihre Anlagen rentierend machen können.

Sehr wichtig halte ich jedoch für die Produzenten einen Versuchsgarten. Ich kann mich hier nicht weiter über die Versuchsgärten verbreiten, des beschränkten Raumes wegen, doch will ich kurz hervorheben: für die wichtigste zu lösende Aufgabe aller Obstzüchtervereine betrachte ich die, die rechte Sortenwahl zu treffen für die lokalen Boden-, Klima- und Absatzverhältnisse der Mitglieder eines Vereins. Wie dann diese Sorten richtig zu pflegen, zu düngen, kurz zu behandeln sind, bedingt durch die oft scharfe Grenzen ziehenden lokalen Verhältnisse, das lernt man nicht aus Büchern, wenigstens nicht individuell, das kann uns auch ein Fachmann, der nicht lange Jahre da ansässig gewesen ist, nicht sagen, das sagt uns aber ein Versuchsgarten. Auch was es Neues gibt an Sorten, Bekämpfungsweise der Parasiten usw. usw., ist hier ohne große Kosten für den Einzelnen auszuprobieren.

Unser Obstbauverein Neuenfelde im Alten Lande hat sich vor 13 Jahren einen großen Versuchsgarten von etwa 250 Sorten der wichtigsten Obstarten zugelegt. Dieser Garten hat uns schon viel gelehrt, hat uns schon manchen Segen gebracht, uns vor manchem Schaden bewahrt. Keineswegs ist aber hier erst der Obstbau eingeführt, sondern derselbe schon seit Jahrhunderten betrieben. Ich wollte damit sagen, die Leute haben also gewiß doch schon durch viele Erfahrungen manche Sicherheit im Obstbau erlangt und doch verkennen sie nicht den Segen eines Versuchsgartens.

Allerdings muß solch ein Garten in die Hände eines Mannes gegeben werden, der nicht ohne Sachkenntnis ist und der weiter mit Opferfreudigkeit und -willigkeit sich der Sache annimmt. Reißt der Schlendrian ein und greift Gleichgültigkeit Platz, dann fort mit allen Vereinsgärten, sie heißen so oder so. Oder dann lieber gar nicht erst anlegen.

Heeschen.

Neue Fragen.

Frage 68. Welche Erfahrungen sind im Plantagenbetrieb (Mittelboden) mit Torffäkaldung als Ersatz für Stalldünger gemacht worden? Wie wird dieser angewandt? Wo und zu welchem Preise pro cbm ist derselbe erhältlich? Es wird beabsichtigt, denselben auf einem Obstgut Vorpommerns anzuwenden. G. in A.

Frage 69. Wer von den Mitgliedern des D. P.-V. und welche Vereine haben schon Früchte zum kommissionsweisen Verkauf abgegeben? An wen, in welcher Stadt? Wie waren Sie in bezug des erzielten Preises zufrieden? Hätten Sie besser getan, die Ware gegen Kasse an Aufkäufer am Platze zu verkaufen? Wie hoch war die Provision und welche Unkosten wurden außer der Fracht abgezogen? W. in B.

Frage 70. Auf welche gesetzliche Mindestentfernung dürfen Birn- und Apfelpyramiden, Apfel-, Kirschen-, Pflaumen- und Pfirsichbuschbäume von der Grenze eines Nachbargrundstückes gepflanzt werden? Ändern sich diese Bestimmungen, wenn auf der Grenze eine Scheidemauer aufgeführt ist? Darf diese Mauer mit Spalierbäumen bepflanzt werden? Wie weit muß die Mindestentfernung von freistehenden Spalieren, die etwa 3 Meter hoch werden können, von der Nachbargrenze sein? Sind die diesbezüglichen gesetzlichen Bestimmungen für alle deutschen Bundesstaaten die gleichen, oder bestehen z. B. für die linksseitige Rheinprovinz etwa besondere gesetzliche Verordnungen? S. in M.

Rundschau und Mitteilungen.

Der Einfluss des Grases auf Obstbäume.

In „Gardeners Chronicle“ vom 18. Dezember 1909 befindet sich ein Artikel „The effect of grass on trees“ (Der Einfluß des Grases auf die Bäume) von Spencer Pickering. Derselbe bietet für den Obstzüchter so viel Interessantes und Neues, daß ich mich veranlaßt fühlte, denselben zu übersetzen, damit auch in deutschen Pomologenkreisen dem Einfluß des Grases auf unsere Obstbäume mehr Beachtung geschenkt werde.

Man führte stets das geringe Wachstum der Obstbäume in Grasboden auf Entzug von Nahrung und Wasser zurück, zum Teil auch auf teilweisen Abschluß der Luft. Natürlich sind diese Faktoren nicht unbeteiligt an dem schwächeren Wachstum der Bäume, jedoch ist die Hauptursache eine ganz andere, wie man auf der Woburn Experimental Fruit-Farm festgestellt hat, und zwar durch genaue Untersuchungen während der letzten 15 Jahre. Das Ergebnis dieser Untersuchungen war geradezu überraschend. Es wurde eine größere Anzahl Apfelbäume in Reihen gepflanzt, die einen Abstand von 11 Fuß — etwa 3,35 m — erhielten.

Während eine Reihe mit der Hacke bearbeitet wurde, säte man die nächste Reihe mit Gras an usw. Eine Reihe Bäume in Gras, die andere in offenem Boden. Das Gras wurde, wenn nötig, gemäht, doch ließ man das abgemähte Gras auf den Baumreihen liegen, wo es verrottete. (Mulching.) Alle Reihen erhielten sonst dieselbe Düngung. Die Bäume im bearbeiteten Boden entwickelten sich bald so stark, daß man einen über den andern entfernen mußte. Ihr Durchmesser betrug 15—16 Fuß. Die im Grasboden stehenden Bäume wuchsen in den ersten Jahren fast gar nicht; erst als ihre Wurzeln über den Grasstreifen hinaus wuchsen, zeigte sich stärkeres Wachstum der oberirdischen Teile. Noch heute sind es armselige Bäume, etwa $1/6$ der Größe der Bäume in offenem Boden, und die

Digitized by Google

Ernte betrug im ganzen etwa $^1/_{10}$ der Bäume in offenem Boden. Der Boden in letzterem ist dabei nährstoffärmer als in dem Grasboden. Aus diesem wurde nur so viel an Nährstoffen entnommen, wie für die sich nur schwach entwickelten Bäume notwendig war, — das abgemähte Gras blieb stets auf dem Boden liegen, während aus dem bearbeiteten Boden Nährstoffmengen entnommen wurden für eine jährliche Ernte sowie den kolossalen Aufbau der oberirdischen Teile. Die Analyse ergab, daß der Grasboden wirklich nährstoffreicher war und ferner kein Unterschied in dem Wassergehalt der beiden Böden.

Entscheidende Ergebnisse wurden jedoch erst erzielt bei Versuchen, die man mit Apfelbäumen in Töpfen machte. Damit hier die Wurzeln des Grases nicht mit den Wurzeln der Bäume direkt in Berührung kamen, wurde über die Wurzeln der Apfelbäume feine Drahtgace gespannt. Die eine Hälfte der Töpfe wurde nun mit Gras bepflanzt, die andere blieb offen. Die Töpfe wurden jeden Tag bewässert und gewogen, damit der Wassergehalt stets der gleiche war. Wasser und Düngung wurde den Töpfen von unten zugeführt, so daß die Baumwurzeln zuerst ihren Anteil davon nehmen konnten. Die Bäume litten jedoch stark unter dem Einfluß des Grases, obgleich der Boden auch hier ebenfalls nährstoff- und wasserreicher war. Gleiche Versuche wurden mit Bäumen in freiem Lande gemacht. — Zufuhr von Wasser bis zu einem gewissen Grade, Zufuhr von Nährstoffen in manchen Fällen ist den Bäumen von Vorteil, genügt bei weitem aber nicht, den nachteiligen Einfluß aufzuheben, den das Gras hervorruft.

Das Verhalten der Bäume in Grasboden gleicht einem Hungernden in reichem Boden, und es genügt die Erklärung nicht, daß das Gras die Nährstoffe dem Baume fortnehme, denn die Versuche zeigten klar, daß diese Annahme unhaltbar ist. Auch genügt nicht die Annahme, daß die Bäume infolge des Verpflanzens dies sonderbare Verhalten zeigten, denn die Triebkraft blieb stets eine äußerst schwache. Man machte jedoch daraufhin noch die gleichen Versuche an Bäumen, die bereits 4 Jahre und 12 Jahre gestanden. Die Bodenoberfläche wurde hier mit Gras besät, nachdem die Bäume bereits 4 bezw. 12 Jahre gestanden. Der Einfluß des Grases war so stark, daß in einem Falle — bei den 4 Jahre stehenden — eine Anzahl Bäume gänzlich eingingen, und bei dem andern Versuch — 12 Jahre stehend — droht dasselbe Resultat.

Die einzige annehmbare Erklärung ist daher die, daß von dem Grase Substanzen gebildet werden, die den Baum nachträglich beeinflussen. Es kann dies ein aktives Gift — ein Toxin — sein, oder der nachteilige Einfluß kann hervorgerufen werden durch Veränderung verschiedener Substanzen im Boden. Ein aktives Gift kann auf verschiedene Weise gebildet werden, bei der Zersetzung des abgestorbenen Grases, durch direkte Ausscheidungen der Graswurzeln, oder kann ein Produkt der im Boden vorhandenen Bakterien sein. Über den Ursprung des Toxins konnte man nichts Bestimmtes feststellen, doch werden Toxine im Boden durch Hitze erzeugt, deren Effekte in mancher Beziehung denen durch Gras erzeugten gleich waren.

Der Einfluß des Grases auf die Bäume ist nicht überall der gleiche, sondern hängt sehr vom Boden ab. In fast allen Fällen hat er sich jedoch als nachteilig erwiesen und nur ein Fall wurde festgestellt, wo das Gras keinen Einfluß auf die Bäume ausübte. Die Tiefe des Nährbodens spielte hier keine Rolle, wie man wohl annehmen möchte, sondern es zeigte sich, als man verschiedene dieser Bäume ausgrub, daß ihre Wurzeln ziemlich nahe an der Oberfläche waren. Diese Verschiedenheit des Einflusses des Grases ist größtenteils Schuld daran, daß diesem selbst viel zu wenig Beachtung geschenkt wird.

Anmerkung des Übersetzers. Beim Schreiben dieser Zeilen fällt mir eben der Artikel des Herrn Dänhardt ein, Möllers deutsche Gärtner-Zeitung 1909 Nr. 45 Seite 531. Er urteilt hier über die Arbeit unserer Pflanzenpathologen in einem Tone, der angetan ist, in den Kreisen der Praktiker Mißtrauen gegen deren Arbeit zu erwecken, und doch kann nur volles Vertrauen der Praktiker zu den berufenen Leuten der Wissenschaft, ein Hand-in-Hand-Arbeiten, zu dem erwünschten Ziel führen.

Herr Dänhardt darf nicht vergessen, daß die Pflanzenpathologie eine junge Wissenschaft ist, nicht etwa wie beim Menschen, wo man, so lange es Menschen gegeben, versuchte, eintretende Störungen baldmöglichst zu entfernen.

Haben nicht unsere Arbeiten auf dem Gebiete des Düngerwesens einen Aufschwung der gesamten Landwirtschaft und Gärtnerei hervorgerufen? Ebenso werden unsere Arbeiten auf dem Gebiete der Pflanzenpathologie zum Ziele führen, nur muß man etwas mehr Geduld haben und von einer Wissenschaft, die noch jung ist und schon genügend mit Vorurteilen zu kämpfen hat, keine Wunder verlangen. Wieviel Intelligenz, Ausdauer und Arbeitsfreudigkeit zu solchen Untersuchungen gehören, kann man aus obigen Untersuchungen ersehen. Zum Ziele ist man doch gelangt. Nil desperandum. **O. Stähler.**

Zur Frage der Zwetschenbranntweinbereitung.

Herr Kgl. Landwirtschaftslehrer Kindshoven-Bamberg teilt uns nach vorher eingeholten Informationen bei verschiedenen Mittelbrennereien seines Bezirkes über die dortigen Brennergebnisse folgendes mit:

„Meine Meinung, die sich auf allgemeine Gesichtspunkte stützt, ist die: es ist sicher, daß das Brennereigewerbe und ebenso die landwirtchaftlichen Kleinbrennereien nach dem neuen Steuergesetz nicht besser weggekommen sind, als nach dem alten Steuergesetz. Wenn nun schon, wie mir bekannt, nach den alten Verhältnissen die Rentabilität des Zwetschenbrennens in Frage gestanden hat, so ist durch das neue Steuergesetz die Lage nur noch ungünstiger geworden, die Kleinbrennereien werden sicher nicht mehr so prosperieren, wie ehedem.

Ich habe für meine Verhältnisse auf grund meiner früheren Aufzeichnungen eine oberflächliche Kalkulation angestellt und dürfte sich ein ca. 50prozentiger Zwetschenbrannt-

Digitized by Google

wein mindestens 30 Pf. teurer stellen als seither. Ich könnte also einen Zwetschenbranntwein aus nur einwandfreien, nicht angefaulten, ausgelesenen Zwetschen, also prima Ware, heute nicht unter Mk. 1.50, 50 Prozent, versteuert, brennen und wenn ich ferner in Anschlag bringe, daß ich diese Ware mindestens ein Jahr auf Lager gebe, so sind hier auch noch die Zinsverluste zuzufügen.

Wenn ich nun die Ware heute im Engrosverkauf mit Mk. 1.80—2.— anstelle, je nach Abnahme, so ergibt sich, daß heute im Kleinhandel eine prima Qualität nicht unter Mk. 2.20 zu haben ist. Nun weiß ich aber aus Erfahrung, daß nur wenige Leute diese Ware kaufen. Das breitere Publikum begnügt sich mit Verschnitten, aus Faconzwetschen oder minderwertigem Branntwein mit echter Ware gemischt, und sind die Preise hier je nach den Verschnitten doch mindestens Mk. 1.20. Dieses Verschneiden ist heute nicht bloß in Branntweinhandlungen üblich, selbstredend unter Deklaration des Verschnittes, sondern es wird mir alljährlich echter Zwetschenbranntwein zum Kaufe angeboten, und der bäuerliche Brenner nimmt Weingeist in Zahlung, um seine Zwetschenbrühe zu versetzen und diese Mischung aus vergorenem, reinem Zwetschengeist mit Weingeist abzutreiben. Auf diese Weise erhält er eine wesentlich reichere Ausbeute, da ja der Weingeist, der mit übergezogen wurde, einen dem Zwetschenbranntwein ähnlichen Charakter annimmt.

Diese Manipulation ist natürlich nur in den kleinen Abfindungsbrennereien möglich, da ja in den gewerblichen Brennereien der Branntwein unter der Aufsicht der Zollbehörde steht. Der vielgerühmte echte Bauern-Zwetschenschnaps, der vom Publikum immer einem gewerblichen Zwetschenbranntwein vorgezogen wird, hat sehr oft, wenn auch nicht immer 2 Väter, die Zwetschenfrucht und die ehrsame Kartoffel.

Daß bei den heutigen Verhältnissen eine gute reine Ware immer seltener wird, ist außer Zweifel. Landwirtschaftliche und gewerbliche Brennereien leiden sehr unter den neuen Verhältnissen und wie ich schon oft gehört habe, würde mancher, wenn er sein Brenngerät nicht da stehen hätte, nicht mehr Zwetschen brennen, weil nichts mehr herausspringt.

Die gewerblichen Brennereien sind erst recht nicht zu beneiden, weil die Betriebsauflage, § 42 des Steuergesetzes, in Anwendung kommt, welche bei einer Erzeugungsmenge von 50 Hektol. reinem Alkohol mit Mk. 4.— einsetzt, neben Mk. 125.— Verbrauchsabgabe per 100 Liter. Diese Betriebsauflage erreicht eine Höhe von Mk. 14.— neben der Verbrauchsabgabe von Mk. 125.— per 100 Liter reinem Alkohol, eine horrende Besteuerung."

Der Weisse Winterkalvill. Wo man den W e i ß e n W i n t e r k a l v i l l noch im Norden antrifft, ist er gewöhnlich nur als Formbaum im Liebhabergarten zu finden, wo er von seinem alten Ruhme zehrend eine klägliche Figur macht, und gewöhnlich von Krebs und Pilz ganz befallen ist.

Die Herkunft des Weißen Winterkalvilles kann nicht mehr mit Sicherheit festgestellt werden. Das französische Dictionnaire de Pomologie behauptet, daß dieser Apfel bereits den Römern bekannt gewesen sei. Von anderer Seite wird behauptet, daß die Sorte durch einen Züchter in K a l v i l l e, einem kleinen Orte im südlichen Frankreich unter Sämlingen entdeckt worden sei. Dieser Züchter soll den Weißen Winter- und den Roten Sommer-Kalville aus denselben Kernen „v o n e i n e r F r u c h t" gewonnen haben. Was ferner für den Ort Kalville spricht, ist, daß dort das rote Blut in der echten Weiße des Apfels sitzt, ja, daß schon ganz rote Äpfel zum Vorschein gekommen sind. Herr Leroy, der Herausgeber obengenannten Pomologischen Wörterbuches kommt aber, nach genauer Erwägung und Untersuchung aller Umstände zur Überzeugung, daß Württemberg der Herkunftsplatz des Kalvills sei. Dort soll man noch heutzutage die Sorte finden unter dem Namen von Admirable Blanche, einem großen gelben Apfel, der in jeder Beziehung mit dem bekannten Weißen Winterkalville übereinstimmt. Auch in der Schweiz, zu Zelle, Kanton Zürich, soll der gemeldete Admirable Blanche vielfach anzutreffen sein. Der gewöhnliche Weiße Winterkalville ist 1598 zum erstenmale beschrieben worden, hat deshalb schon v o r diesem Datum bestanden, und ist daher von unbekanntem Alter. Vielleicht sind noch mehr Sorten unter dem alten Namen von Weißer Winterkalville irgendwo vorhanden?

Die allgemeine Berühmtheit dieser Sorte ist ein Beweis, daß der Baum eine Zeit hatte, worin er kräftig vegetierte; wenn man sieht, was die alten Schriftsteller darüber schreiben, muß man dies als Tatsache annehmen. Daß man diese köstliche Frucht gegenwärtig nicht mehr soviel wie in den alten Zeiten antrifft, ist nicht ohne begründete Ursache, da der Baum vielen Krankheiten unterworfen ist, sobald ihm Klima, Boden und Pflege nicht zusagen. Man hat deshalb in den letzten Jahrzehnten immer wieder versucht, Ersatzsorten zu züchten, ohne daß es bis jetzt gelungen ist, einen jungen Baum zu bekommen, der kräftiges Wachstum mit der gleichen Qualität der alten Frucht vereint.

Aus der Groninger Floratia.

A. Bechtle.

Obstbau in Volkach a. M. In der Erkenntnis des großen mit dem Erwerbs-Obstbau verbundenen wirtschaftlichen Nutzens wurden hier umfangreiche Anpflanzungen in Kern- und Steinobstbäumen seit 12—15 Jahren in zielbewußter Weise vorgenommen. Neben Frühobst wurde im besonderen die fränkischen Hauszwetsche in großen Massen angepflanzt. Wenn auch die Erträgnisse der letzten Jahre schon ganz erheblich waren, so stieg der Absatz in dieser Obstsorte heuer hauptsächlich infolge der neuen in Volkach beginnenden Bahnverbindung nach allen Richtungen und damit der Umsatz auf eine ungeahnte Höhe. Unsere fränkische Hauszwetsche ist sehr ertragreich, großfrüchtig, tiefblau und gelbfleischig — eine Folge der warmen Sandböden mit Lettengrund. Aus diesem Grunde ist sie bei guten Preisen, als Konserven-Speise- und Brennzwetsche sehr begehrt. Auf Gemarkung Volkach trägt diese Zwetsche alle Jahre, da die Schädlingsbekämpfung intensiv geübt wird. — Es ist bahnamtlich nachgewiesen, daß von Volkach in diesem Sommer 731 Waggon von je 200 Ztr. zur Ver-

Digitized by Google

ladung gelangten. Das ergibt eine Gesamtmenge von ca. 150000 Ztr., und wenn diese nur à $3^1/_2$ Mk. angenommen werden, ergeben sich über $^1/_2$ Million Mk. Hiebei sind die vielen einzeln versandten Obst-Körbe nicht mitgerechnet und auch nicht die eingelagerten Brennzwetschen. Beispielsweise sind hier allein über 3000 Ztr. eingelagert worden für Kleinbrenner. Bevor ich zum Schlusse komme, möchte ich auch herzlich Dank sagen der Leitung des deutschen Pomologen-Vereins für die Veröffentlichung und Verbreitung der Obstangebote, von hier und hiesiger Gegend, wie ich dasselbe anläßlich der Generalversammlung bayr. Obstbauvereine in Würzburg zum Ausdruck gebracht habe, den Mitteilungen für Verwertung von Obst gegenüber, denn nur dadurch wurde unsere Ware bekannt gemacht, so daß sich ein Obstmarkt ähnlich wie in Bühl entwickeln und dem Massenangebot schlanker Absatz gesichert werden konnte. Eines möchte ich schließlich noch anfügen, daß auch in Kernobst nach dem bayrischen Landessortiment in einigen Jahren größere Massen verkauft zu werden vermögen, da hierin ebenfalls große Anpflanzungen gemacht wurden, jedoch erst später zum Ertrag gelangen. **Jos. Wohlpart.**

Zwetschenbau in den Amtsbezirken Gerolzhofen und Kitzingen in Unterfranken. Sorten: 80—90 % aller Bäume sind Hauszwetschen; nur in Astheim sind etwa 60—70 % Astheimer Frühzwetschen (Lokalsorte). Diese Sorte ist vollreif nach meinem Geschmack eine der besten. Vollreif nicht versandfähig; halbreif unschön in Farbe (blaurot), hat nur lokale Bedeutung. Hier (in Wiesentheid) angepflanzte Bäume tragen zwar gut, jedoch sind die Früchte nicht ablösig. Wurden mit Eßlinger und Wangenheims Fr.-Z. umgepfropft, welche sich sehr gut bewähren und fast alljährlich tragen. Bühler Frühzwetsche hier vor 16 Jahren eingeführt; trägt alljährlich gut. Reife: 10. bis Ende August. In den ersten Jahren waren die Früchte etwas klein und sauer, wurden aber von Jahr zu Jahr größer, süßer und schöner. Mit Ebersweier und Zimmers Fr.-Z. habe Versuch eingeleitet. Italienische Zw. kommt in kleinen Beständen vor. Auf kalkhaltigem mildem Lehmboden (Muschelkalk) gedeiht dieselbe gut. Auf Sandboden und in trockenen Sommern sehr stark von Maden befallen. 1909 war sie fast madenfrei und trug am reichsten seit 20 Jahren.

Unterlagen für Zwetschen: Myrobalane. Bis vor etwa 10 Jahren benützte ich diese fast ausschließlich als Unterlage für alle Zwetschen- und Pflaumensorten. Außer Myrobalanen-Säumlingen benützte ich auch weiße Myrobalane aus Stecklingen gezogen, es gibt große und auch fruchtbare Bäume. 35 i. J. 1892 gepflanzte Hauszwetschen-Hochstämme (auf Myrobalane) trugen bereits 1898 17 Ztr., 1909 100 Ztr. Von unseren Obstbaubeamten wird die Myrobalane als Unterlage verworfen. Ich mußte sie also, der Not gehorchend und nicht dem eigenen Triebe, aufgeben. Seitdem benütze ich (mit gutem Erfolge) St. Julien.

Aus Wurzelausschlägen erzogene Zwetschenbäume: Bis vor etwa 20 Jahren wurden in hiesiger Gegend nur wurzelechte (aus Wurzelausschlägen erzogene) Hauszwetschenbäume gepflanzt. Die Anzucht solcher Bäume wird von kleinen Landwirten als Nebenerwerb in der primitivsten Weise betrieben. Es werden, ohne Wahl, die nächsten besten Wurzeltriebe aufgeschult. Diese werden so oft zurückgeschnitten und aufgeputzt, bis sie die nötige Stärke zum Pflanzen an ihren dauernden Standort haben. Dies dauert 6, oft bis 12 Jahre. Diese Bäume beginnen zwar früh zu tragen, aber sie altern auch sehr früh; mit 20—25 Jahren (im dauerndem Standort) haben sie meist den Höhepunkt ihrer Leistungsfähigkeit überschritten. Die Früchte sind ja nach Abstammung sehr verschieden. Neben schönen erstklassigen Früchten gibt es auch viel minderwertige.

Veredelte Zwetschenbäume. Als ich mich vor 20 Jahren hier (in Wiesentheid) etablierte, da bemühte ich mich auch dafür, veredelte Zwetschenbäume hier einzuführen. Es kostete (und kostet mich noch) große Mühe, das Vorurteil der Leute dagegen zu überwinden. Besonders schwierig war und ist es noch, den Leuten klar zu machen, daß man einen veredelten Baum nicht für 30—60 Pf. (der übliche Preis für wurzelechte) verkaufen kann. Die von mir ausgeführten Pflanzungen von veredelten Bäumen haben schon viele überzeugt, daß diese den „Hausgemachten" vorzuziehen sind.

Die zweckmäßigste Baumform für Zwetschen ist nach meinen Erfahrungen der Mittelstamm von 1,50—1,60 m Stammhöhe. Die Bäume stehen hier mit wenig Ausnahmen auf Ackerland. Die Bearbeitung und Düngung desselben kommt auch den Bäumen zu gut. Bei dem hier vorherrschenden Kleinbesitz wird das Pflügen usw. mit Kühen ausgeführt. Diese Kuhbauern pflegen zu sagen: ein Zwetschenbaum soll nicht höher sein, als daß eine Kuh unter ihm durchkommen kann. Diese Kleinbauern haben in der Regel die bestgepflegten Bäume, während die größeren Bauern ihre Bäume wegen Mangel an Zeit und Arbeitskräften nicht so pflegen können.

Die Verwertung der Zwetschen bestand in früheren Jahren in Prünellen-Bereitung; besonders Albertshofen bei Kitzingen betrieb diese. Heute ist dies bedeutungslos. Die meisten Zwetschen werden zu Branntwein verarbeitet. Seit einigen Jahren ist man mit Erfolg bemüht, die Zwetschen als Marktware zu verwerten.

C. Hohn, Wiesentheid.

Die Zahl der Obstbäume ist in Böhmen im Jahre 1907 nach dem Berichte der statistischen Landeskommission annähernd auf zirka 9610000 Kernobstbäume, davon 6570000 tragbar, und 20390000 Steinobstbäume, davon 17570000 tragbar, zusammen also auf zirka 30000000 Obstbäume überhaupt, wovon zirka 24140000 tragend sind, veranschlagt worden. Vergleicht man damit die Angaben einer älteren Zählung aus den 1880er Jahren, nach welcher es an Kernobstbäumen 8929740 Stück, davon tragbar 6093999 Stück, an Steinobstbäumen 15135412 Stück, davon

(Fortsetzung auf Seite 132.)

Digitized by Google

Obstmarktbericht des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach

Eisenach, den 15. März 1910

Nachdruck nur unter vollständiger Quellenangabe gestattet — Nachdruck nur unter vollständiger Quellenangabe gestattet

Sämtliche Preise gelten, soweit nicht andere Verkaufsmengen angegeben sind, für 50 kg. Preise in Mark deutscher Währung

	Aepfel					Birnen																		
	deutsche	tiroler	italienische	amerikanische	verschiedene	deutsche	böhmisch.	italienische	Weintrauben	Walnüsse	Haselnüsse	Rotkohl	Weisskohl	Wirsing	Blum.-kohl	Rosenkohl	Tomaten	Sellerie	Salate	Spargel, Artischok.	Kartoffeln, Spinat	Apfelsinen	Mandarinen	Zitronen
Berlin 12. März	8-14 Koch 15-30 Tafel	I. 20-26 II. 13-20	20-34 Kistenware 11-13 lose	24-30 Fass 11-18 Kiste	10 böhmische	20-35 Tafel 8-10 Koch	10-20	19-24	16 Alm. Fass	—	—	4-6 60 St.	2-2,50	4-6 60 St.	0,8 b. 0,25 St. ital.	16-22 holl.	1½—3 Kiste kanar.	4-12 deutsch. 40-46 franz. Bund.	0,09 b. 0,15 Kopf	Art. 26-35 Stück	1,60 Korb	420er 13-14,5 714er 17-18,5 1120er 16,5 span.	20-25	6-8 300 St.
Bremen 11. März	10-15 mittl. Ware	—	—	13-14 am. Winesaps	—	—	—	—	1,20 ½ kg Brüsseler getrieb.	—	—	0,14 b. 0,15 St. holl.	0,06 b. 0,10 St. dtsch.	0,14 b. 0,15 St. holl.	—	—	1,5-2,15 Kiste kanar.	—	—	—	—	420er 9-11 714er 11-13 1064er 12-14 unverzollt	—	5-7 300 St. sizil.
Breslau 12. März	18-25 gr. Rtt. 18 Wtr. Rb.	20-30	18-25	—	—	30	—	—	—	15-25	30-45	—	—	—	—	—	4-4,5 1 Kiste kanar.	—	—	—	—	714er 17-20 420er 15-22 span.	—	—
Cöln 12. März	16-20 Tafel 9-16 Koch	25-45 tirol.	15-25	—	15-20 holl. 10-15 schweiz.	20-25 Tafel 12-18 Koch	—	—	18-24 Alm. Fass 1,50-1,60 ½ kg Brüssel. getr.	40	35	6-10 100 St.	6-8 100 St.	4-6 100 St.	—	—	4-5 Kiste kanar.	4-5 100 St.	—	—	—	—	—	—
Dresden 12. März	15-20 Rtten. r. Eiser	12-25	12-18	17,50-21 Fass-Ware	—	10-13	—	—	50-60 ausl.	—	40-70	10-23 100 St.	2,50-3	—	—	—	—	4-20 100 St.	—	—	—	—	—	—
Erfurt 12. März	15-22 10-13	—	—	—	—	10-18	—	—	—	—	—	5-8	4-7	6-10	—	—	—	3-6 60 St.	—	—	—	—	—	—
Frankfurt a. M. 12. März	I. 18-28 II. 14-16	—	—	—	—	I. 18-30 II. 12-16	—	—	60-70	25	33-35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
München 12. März	12-18	I. 20-24 II. 18-20 III. 14-16 p. Kist.-ware: 35-40 60 kg	I. 20-20 II. 14-18	—	—	24-30	—	—	—	28-36 franz.	26-34 ital.	14-16 100 St.	15-16 ausl. 12-15 inld.	5-7 ital.	—	—	5—6 Kiste	8-15	16-17 franz. Kopfs. 25-26 Cichor.-Salat 50 kg	Spargel ital. 2,80-3,50 ½ kg	Kartoffeln 10 Malta 17-18 Alger.	I. 300er 8-9 I. 200er 9-10 Messina	—	I. 8-9 II. 6-7 300er Catan.
Stuttgart 12. März	12-25	—	—	—	—	20-18	—	—	—	34-36	34-35	7-25	7-20	15-25	—	—	—	3-10 100 St.	—	—	—	—	—	—
London 12. März	—	—	—	—	15-21 engl.	—	3-4 Kiste v. 8-24 Stück	—	1,50 b. 1,75 ½ kg engl.	—	—	—	—	—	—	—	8-12 12 Pfd. engl.	—	—	—	—	—	—	—
Elst, Niederl.	20-30 Tafel	6-10 süsse	7-15 Koch	—	—	5-12 Koch	—	20-25 ital.	—	—	—	4-6	—	—	27-32	—	—	7-10	—	—	—	—	—	—

Digitized by Google

Ueber Geschäftsgang und Marktlage im Obsthandel.

Berlin: Die Preise waren in letzter Zeit gedrückt wegen überreichen Angebotes; Nachfrage meist flau. Preise für italienische Äpfel, Apfelsinen und Südfrüchte fest, schwankend für Blumenkohl und französisches Gemüse. Italienischer Blumenkohl ging im Preis zurück, wegen großen Zufuhren. Auch französisches Gemüse war überreich zugeführt und sind die Preise gleichfalls gedrückt.

Bremen: Frisches Gemüse gefragt. Angebot im allgemeinen mäßig.

Breslau: Deutsches Obst geräumt. Angebot und Nachfrage in Äpfeln schwach. Preise für italienische und tiroler Äpfel gedrückt. Zufuhr in Apfelsinen und Blumenkohl reich, teils überfüllt.

Cöln: Angebot und Nachfrage gering. Preise für Äpfel, Birnen, Weintrauben, Walnüsse, Haselnüsse und Gemüse fest.

Dresden: Äpfel sind reichlich, Birnen sehr wenig angeboten. Kohlarten genügend zugeführt. Äpfel, Birnen und Tomaten gut gefragt. Kohl, Tomaten und amerikanische Äpfel fest im Preise.

Erfurt: Preise für angeführte Waren fest. Angebot gering.

München: Die angebotenen ziemlich geringen Mengen inländischer Äpfel sind nur noch mittlerer Güte. Tiroler Tafeläpfel sind reichlich vorhanden, besonders schöne gewickelte Kistenware steht noch viel zum Verkaufe. Birnenvorräte sind knapp, bestehen meist aus italienischer Ware. Die auf dem Markte herrschende große Menge Apfelsinen wirkt hemmend auf den Verkauf der Äpfel. Preise für Äpfel fest und seit Wochen in gleicher Höhe bleibend.

Stuttgart: Deutsches Obst kommt nur noch in geringen Mengen auf den Markt. Der Handel mit ausländischem Obste ist dagegen lebhaft.

London: An englischen Äpfeln erscheinen zur Zeit Lanes Prinz Albert, Wellington, Bramleys Seedling. Birnen werden vom Kapland und von Australien zugeführt, hauptsächlich Williams Christ, in Kisten von 18 bis 24 Stück. Williams Christ aus Südaustralien zugeführt waren sehr gut, trafen jedoch ziemlich überreif ein. Zufuhren in Obst und Gemüse aus dem europäischen Festlande treffen fast keine ein. Bei amerikanischen Äpfeln einschließlich denen aus Oregon und Kalifornien werden viele Sendungen, welche nur 3. Wahl enthalten, bemerkt. Die Anlagen werden älter und die Pflege läßt zu wünschen übrig.

Elst, Niederlande: Das Angebot an Obst ist mit Rücksicht auf die Jahreszeit groß zu nennen. Die Nachfrage ist gut für das Inland, für das Ausland gering. Preise fest für Äpfel; Kohl unverkäuflich.

Auf den Stationen der Bergstrasse sind allein im Kreise Heidelberg insgesamt 48 405 Zentner Obst im vergangenen Jahre befördert worden. Davon entfallen auf Kirschen rund 25 451 Zentner, Beerenobst 4757 Ztr., Zwetschen 14 638 Ztr., Kernobst 3556 Ztr. Hiervon kamen in den einzelnen Stationen zur Verladung: in Heidelberg 13 134 Ztr., in Handschuhsheim 5848 Ztr., in Dossenheim 8060 Ztr. Außerdem wurden in Handschuhsheim 6632 und in Dossenheim 4845 Ztr. Obst verwogen. Heidelberg, Handschuhsheim und Dossenheim sind die Haupthandelsplätze für das Obst, welches in dem zu dem Kreise Heidelberg gelegenen Teile der badischen Bergstraße gebaut wird.

Am Freinsheimer Obstmarkte wurden im vergangenen Jahre insgesamt 20 756 Zentner Obst umgesetzt. In dieser Gesamtmenge sind enthalten an Kirschen 12 247 Ztr., Birnen 1913 Ztr., Äpfel 116 Ztr., Zwetschen 4958 Ztr., Aprikosen 175 Ztr., Mirabellen 343 Ztr., Pfirsiche 606 Ztr., Pflaumen 132 Ztr., Reineklauden 145 Ztr., Türkische Kirschen 29 Ztr., der Rest Beerenobst, vor allem Johannis- und Stachelbeeren.

Die Obsternte 1909 im Bamberger Lande war bei Äpfeln gering, teilweise mittel, Birnen gut bis sehr gut, Kirschen gut, Zwetschen Vollernte, Nüsse, Pfirsich, Aprikosen gering, Beerenobst gut.

Am meisten angebaut sind fränkische Zwetschen, im Bezirk Staffelstein Nüsse, und im Bezirk Forchheim Kirschen. Die Obsteinnahme beziffert sich im südwestlichen Oberfranken auf rund 2 Millionen Mark.

Die **Obstpreise** hielten sich in angemessener, die Züchter befriedigender Höhe. Es wurden gezahlt für Äpfel, Tafelfrüchte 15—25 Mk. für den Ztr., Wirtschaftsäpfel 5—12 Mk. für den Ztr., Mostäpfel 4 Mk. für den Ztr.

Birnen: Tafelbirnen, spätere Sorten 15 bis 25 Mk. für den Ztr., Wirtschaftsbirnen, Lokalsorten 3—6 Mk. für den Ztr., Mostbirnen 2—3 Mk. für den Zentner.

Kirschen: die ersten Frühkirschen am 5. Juni 22 Mk. für den Ztr., Durchschnittspreis 10—14 Mk. für den Ztr.

Nüsse: 23 Mk. für den Ztr.

Zwetschen: Frühzwetschen 8—12 Mk., Durchschnittspreis 3—5 Mk., Brennzwetschen 2—3 Mark.

Die Absatzverhältnisse waren gut, namentlich waren Äpfel sehr gesucht. Trotz der reichen Zwetschenernte in Franken wurden viel kalifornische und französische Pflaumen eingeführt. Bamberg ist ein großer Einfuhrplatz für Trockenobst. Das ausländische Dörrprodukt ist dem einheimischen überlegen. Es wird noch vielfach in alten Rauchdarren gedörrt und die Trockenware zu wenig sortiert. Der verfeinerte Geschmack des Publikums zieht die ausländische Ware vor. Das neue Brennereigesetz macht der Zwetschenbrennerei im Kleinbetrieb viele Schwierigkeiten.

Das Bühler Frühobstgeschäft 1909. Die Bedeutung des Bühler Obstmarktes wird durch folgende Uebersicht über die Mengen, welche in den letzten 5 Jahren aus Bühl i. B. zum Versand gekommen sind, ersichtlich. Es kamen zum Versand im Jahre 1905: 59 009 Ztr., 1906: 88 189 Ztr., 1907: 76 546 Ztr., 1908: 154 439 Ztr., 1909: 224 276 Ztr. Frühobst. Die größte Menge liefert die „Bühler Frühzwetsche". Das bedeutet eine Zunahme innerhalb 5 Jahren von 165 267 Ztr. Das vergangene Jahr war für die Bühler Frühzwetsche keineswegs günstig. Die langanhaltende naßkalte Witterung in den Monaten Juni und Juli verzögerte die Reife ganz bedeutend, die Qualität blieb gegen andere Jahre zurück die Ware war klein, unansehnlich und fade im Geschmack. Hätten sich die Früchte wie im Vorjahre normal entwickelt, so wäre die Versandziffer noch höher, weil das Gewicht der Früchte ein höheres geworden wäre. Die bedeutende Zunahme der Versandzahlen ist in allererster Linie auf das Pflanzen junger Baumanlagen, die allerdings bislang nur wenig oder nicht getragen haben, zurückzuführen, und auf solche Pflanzungen, die im Vorjahre nur unbedeutendes Erträgnis abwarfen. Es steht zu erwarten, daß sich die Versandziffern angesichts der umfangreichen Neuanlagen in einigen Jahren in uneingeschränktem Tempo erhöhen werden, vorausgesetzt, daß nicht elementare Einflüsse einen Strich durch die Rechnung machen.

Der Handel war schleppend gegen die Vorjahre. Zurückzuführen ist dies in erster Linie auf die unausgebildete Ware, dann auf die allgemein gedrückte Geschäftslage, auf die zu kühle Witterung, die den Verbrauch einschränkte, und auf die großen Steinobsternten Italiens und Frankreichs und die großen Birnenernten Thüringens und Sachsens. Die Reife der Bühler Frühzwetschen war verzögert und hatte dadurch Konkurrenz bekommen. Zeitweise waren die Handelsverhältnisse so gedrückt, daß man eine Notlage befürchten mußte.

Digitized by Google

tragbar 10 858 810 Stück, im ganzen also an Obstbäumen 24 065 152 Stück, davon tragbar 16 952 809 Stück, gegeben hatte, so findet man, daß in den letzten zirka 20 Jahren die Anzahl der Kernobstbäume um zirka 7,6 Prozent, jene der Steinobstbäume um zirka 34,7 Prozent, die Anzahl beider Obstarten zusammen um zirka 24,6 Prozent gestiegen ist. Die Zunahme an tragbaren Bäumen war aber verhältnismäßig noch größer, nämlich bei den Kernobstbäumen 7,8, bei den Steinobstbäumen 61,8, bei beiden zusammen 42,4 Prozent.

Gedeihen der Obstbäume im Bezirk Windhuk (Deutsch-Süd-West-Afrika). Der Firma A. Heintze, Baumschulen in Herrnhut in Sachsen, schreibt ein Kunde, Herr A. Schäpe in Paulinenhof, Post Hohewarte Bez. Windhuk, unter dem 2. Februar dieses Jahres: „Ich kann Ihnen mitteilen, daß die von Ihnen im Oktober 1908 erhaltenen, anfangs Januar 1909 als einjährige Veredlungen gepflanzten, jetzt zweijährigen Apfelbüsche ausgezeichnet wachsen. Büsche der Sorte, Grossherzog Friedrich von Baden, tragen schon jetzt, also kurz 4 Wochen nach der Blüte Äpfel von der Größe einer derben Faust. Mitte bis Ende März dürften die Äpfel ausgewachsen und versandfähig sein. Die Möglichkeit ist also vorhanden, daß Deutsch-Süd-West-Afrika in den Monaten April und Mai frische Äpfel nach Deutschland einführen kann, welche mit den Äpfeln aus Australien sicher in Wettbewerb treten können."

Dr. Aumanns Schnellgärverfahren. Von der Firma Dr. Aumann in Ilversgehoven bei Erfurt erhielt der D. P.-V. durch Einsichtnahme der Patentschrift Kenntnis von einer der Firma unter No. 218 133 patentierten Erfindung, „Verfahren und Vorrichtung zur Verwertung von Gärungskohlensäure oder eines anderen Gases zum Vorwärtsbewegen und Mischen von Flüssigkeiten". Dem Patente liegt ein Verfahren zur Verwertung der Gärungskohlensäure oder eines anderen Gases zum Vorwärtsbewegen von Flüssigkeiten, insbesondere von Gärungsflüssigkeiten bezw. -Maische zu Grunde. Nach des Erfinders Angaben sollen mit diesem Verfahren folgende Vorteile erreicht werden:

„Beschleunigung der Gärung durch fortgesetzte Bewegung der Flüssigkeit unter Benutzung der eigenen Gärungskohlensäure. — Erzielung größerer Ausbeuten aus dem verarbeiteten Obste oder Malze und eventuell niedrigeren Alkoholgehaltes in den fertigen Produkten. — Erhaltung des ursprünglichen Aromas der Gärungsflüssigkeit, was dadurch ermöglicht wird, daß die Verarbeitung bezw. Vergärung unter Luftabschluß erfolgt. — Ersparung, speziell bei der Obstverwertung, größerer maschineller Anlagen; das gemahlene Obst gelangt von den Obstmühlen direkt auf die Bottiche zur Vergärung und sind nach vollendeter Gärung höchstens 20 Prozent der verarbeiteten Obstmengen abzupressen, während 80 Prozent Saft sich während des Gärungsprozesses selbsttätig ausscheiden. — Ersparung der Kühlung im Braugewerbe während des Hauptgärungsprozesses. — Ersparung an Gär- und Lagerfässern, da für die Gärung die gleichen Gefässe, wie zum Lagern benutzt werden können. — Ersparung der Arbeitskräfte, da die Bewegung und Verarbeitung der Gärungsflüssigkeit selbsttätig durch die eigene Kohlensäure geschieht. — Infolge der Gärungsbeschleunigung wird schnellerer Umsatz ermöglicht und dadurch Zeit- und Geldersparnis erzielt. — Einfache und leichte Handhabung des Apparates. — Verwendbarkeit desselben Apparates für kleine (6 Hektoliter) und große (100 Hektoliter) Gärgefäße. — Der Apparat ist praktisch erprobt für Obstverwertung und Bierbrauerei und in jedem Raume ohne besondere Genehmigung zu verwenden; eine Spannung der Gärgefäße ist dabei vollkommen ausgeschlossen. — Die Gärungskohlensäure läßt sich nach der gewünschten Arbeitsleistung auffangen und verwerten; sie büßt bei diesem Verfahren weder an Menge noch Beschaffenheit ein."

Nach theoretischen Erwägungen besteht wohl die Möglichkeit einer rascheren Durchgärung infolge der durch die Kohlensäure bewirkten ständigen Bewegung des Gärgutes. Inwieweit die praktischen Erfahrungen dieses bestätigen, bleibt abzuwarten und man darf wohl darauf gespannt sein, ob es mit Hilfe dieses Apparates möglich ist, Zwetschen innerhalb 6 Tagen vollständig durchzugären, wie dies der Erfinder versichert. **T.**

Anlage zur Vorkühlung ganzer Eisenbahnzüge. In welch großartiger Weise die neuen Errungenschaften der Kühlindustrie in Amerika dem Verkehr mit Lebensmitteln und Früchten nutzbar gemacht werden, zeigt eine größere Abhandlung in „Ice and Refrigeration". In Roseville, Kalifornien, ist eine derartige Anlage geschaffen worden, in welcher zu gleicher Zeit 24 Wagenladungen innerhalb weniger Stunden auf 5° C. abgekühlt werden können. Diese außerordentliche Leistung wird durch Einblasen von gekühlter Luft in die Wagen erreicht. Die ganze Anlage ist in einem massiven, zweiteiligen Gebäude von 110 m Länge und 18 bezw. 34 m Breite untergebracht. Neben diesem befinden sich die Vorkühlhäuser mit 13 × 30 und 13 × 37 m Grundfläche. Besitzerin der Anlage ist die Pacific Fruit Express Co., eine Zweiggesellschaft der Southern Pacific Railway Co. Die Zweckmäßigkeit der Anlage soll sich in zahlreichen Versuchen erwiesen haben.

Zur Förderung des landwirtschaftlichen Unterrichtes im Heere werden durch Ökonomierat Maier-Bode, Kgl. Landwirtschaftslehrer, eine Serie „Landwirtschaftlicher Merkblätter" durch den Verlag von E. Ulmer in Stuttgart herausgegeben. Bis jetzt sind 10 solcher Merkblätter über die verschiedensten landwirtschaftlichen Themata erschienen.

Darunter dürfte die Mitglieder des D.P.-V. und Obstbau-Interessenten besonders interessieren „Die Obstbaumpflege" von F. Rebholz, Kgl. Bayr. Landesinspektor für Obst- und Gartenbau, München. Die genannte Arbeit, 16 Seiten stark, mit 10 Abbildungen ausgestattet, behandelt in leicht faßlicher Darstellung das Wichtigste aus dem Gebiete der Obstbaumpflege. Einzelpreis 25 Pfg., 25 Exemplare à 20 Pfg., von 50 Exempl. à 18 Pfg., von 100 Exempl. à 15 Pfg.

Für Massenverbreitung an Soldaten vom Lande, an landwirtschaftlichen Schulen und bei landwirtschaftlichen und Obstbau-Versammlungen ist das Blatt sehr geeignet.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Tetzner-Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart

Digitized by Google

DEUTSCHE
GARTENBAU-
BIBLIOTHEK
E.V. BERLIN

Digitized by Google



James Grieve.



Suislepper.

O. Wilde Magdbg.

James Grieve.

Goldrenette, VII, 1 (3), c.

Literatur: The Garden 1905.

James Grieve ist eine neuere Züchtung, die aus Schottland stammt. Die Sorte stammt von der Cox Orangen Renette ab und erinnert auch im Geschmack und im Ansehen an eine wohlausgebildete Frucht der Muttersorte und sie wird deshalb auch als „Frühe Cox Orangen R." bezeichnet. In England zählt James Grieve zu den sehr empfohlenen, neueren Sorten.

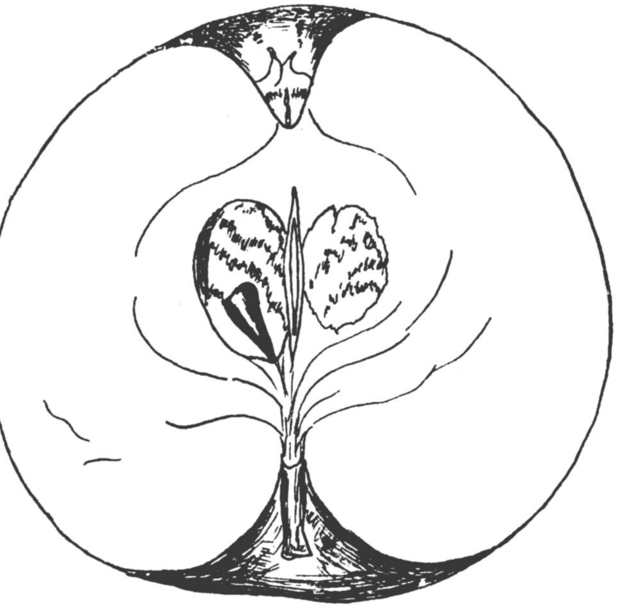
Frucht: groß, hochgebaut, nach dem Kelche zu gleichmäßig sich verjüngend, Erhabenheiten treten nur flach hervor.

Kelch: geschlossen, Kelchblättchen lang und spitz; liegt in ziemlich tiefer, trichterförmiger Einsenkung, die durch nur kleine Rippchen wenig unterbrochen ist.

Baum: soll regelmäßig und reich tragen. Die bisherigen Erfahrungen lauten sehr befriedigend

Tetzner.

Die begeisterte, kenntnisreiche Pomologin, Frau Dr. **Schröder**-Poggelow, welche dem D. P.-V. eine Anzahl Früchte dieser Sorte übersandte, berichtete über den James Grieve: „Vor drei Jahren bezog ich diese schöne Sorte aus England. Sie reift bei mir im Herbste und hält bis Weihnachten. Der Baum trug jedes Jahr reich und gut ausgebildete Früchte, die im Geschmack an Cox Orangen Rtte. erinnern. Die Sorte scheint mir ein Tafel-



James Grieve

Schale: gelb, mitunter schön rot gestreift, glatt, weit verteilte feine Rostpunkte ziehen sich über die Frucht hin. Rostanflug tritt nur an vereinzelten Stellen auf.

Stiel: mittellang, kräftig, ragt über die Stielhöhle nicht hinaus, Stielhöhle mitteltief, trichterförmig, nicht oder nur wenig strahlig berostet.

Fleisch: gelblich, markig, Geschmack edel süßweinsäuerlich.

Kernhaus: liegt in der Mitte, Kammern mittelweit, Kerne lang, scharf zugespitzt, Kernhausachse nur wenig geöffnet.

Reifezeit: September-Oktober, hält sich, gut aufbewahrt, bis Weihnachten.

apfel ersten Ranges für Oktober-November zu sein. Der Baum leidet nicht unter Schorf. Ich werde diese Sorte weiter vermehren".

Der Apfel „James Grieve" ist ein Sämling der Cox-Orangen Rtte. und wurde zu Edinburgh gezüchtet. Der Baum ist von kräftigem Wachstum, der Trieb gedrungen. Er trägt ziemlich regelmäßig; die Frucht ist mittelgroß. Die Reifezeit fällt in die Monate September-Oktober und der Apfel verkauft sich um diese Zeit gut, weil da feine Tafeläpfel weniger vorhanden sind. Seine Abstammung spricht für seine Güte.

L. Stähler.

Digitized by Google

Der Suislepper.

In Heft 12 des Jahrgangs 1908 der Deutschen Obstbau-Zeitung machte Herr Gartenbauinspektor Winkler in Reval auf diesen wertvollen, in Livland und Estland viel verbreiteten Frühapfel aufmerksam. Wir haben uns im vergangenen Jahre bemüht, Früchte dieser Sorte zu erhalten, die wir hier im farbigen Bilde wiedergeben.*)

In dem Werke „Die empfehlenswertesten Apfelsorten Estlands und Nordlivlands", berarbeitet von dem Estländischen Gartenbau-Verein, finden wir eine ausführliche Beschreibung dieses schönen Frühapfels. Eine nach von dort erhaltenen Früchten von uns gefertigte pomologische Beschreibung stimmt mit der in dem genannten Werke befindlichen vollkommen überein, nur den Kelch fanden wir bei allen Früchten geschlossen. Die gründliche, aus der Feder des Herrn H. von Zur-Mühlen-Bentenhof herrührende, dem genannten Werke entnommene Beschreibung lassen wir hier folgen und schließen einige Zeilen des Herrn Karl Will-Dorpat (Livland) an, welcher die Güte hatte, dem D. P.-V. eine Anzahl Früchte zu senden:

Heimat und Vorkommen des Suislepper. Die Sorte hat sich wahrscheinlich aus Suislepp, einem Gute in der Nähe der Stadt Fellin, verbreitet. In Livland unter dem Namen „Suislepper", in Estland als „Rotstrahliger" oder „Weissensteiner" ist diese Sorte allbekannt und wird viel angebaut. Der Suislepper ist ohne Zweifel der beliebteste und wertvollste Sommer- und Herbstapfel dieser Gegenden. Als Tafelobst ersten Ranges verdient er seine hohe Wertschätzung nicht allein seines Wohlgeschmackes wegen, sondern auch seiner außerordentlich schönen Färbung und für Sommerobst seltenen Haltbarkeit wegen.

Die Sorte ist unter verschiedenen oben angegebenen Namen bekannt und in russischen Obstbau-Fachschriften und Büchern oft angeführt. In Estland ist diese Sorte auch als „Weißensteiner Rotstrahliger" bekannt.

Gestalt und Größe. Die mittelgroße, ziemlich ebenso hoch als breit gebaute Frucht verjüngt sich gegen den Kelch nur mäßig und erhält durch einige unbedeutend vortretende Rippen bisweilen eine etwas kantige Gestalt.

Kelch, klein, halboffen; Einsenkung eng, nicht tief, umgeben von unbedeutenden flachen Erhabenheiten, die sich kaum über den Rand der Einsenkung erweitern.

Stiel von verschiedener Länge, zuweilen bedeutend lang, dünn, sitzt in einer engen, ziemlich tiefen Höhle, die zart und strahlig, hell-ockergelb berostet ist.

Schale. Die Grundfarbe ist weiß oder gelblichweiß; Schale sehr glänzend, ist auf der Sonnenseite weithin von einem leuchtenden Rot überzogen, gesprenkelt, gefleckt und gestreift, und erscheinen häufig auch auf der Schattenseite große, lebhaft-rote Flecke in den sonderbarsten Figuren auf der Grundfarbe verstreut, etwa wie die dunklen Flecke auf dem Fell eines Panters.

Kernhaus von fast normaler Größe, breit — zwiebelförmig, mit geöffneten, geräumigen, sehr großen, hohen, zartwändigen Kammern; Kerne, zu 3—4 in jeder Kammer, vollkommen entwickelt, eiförmig.

Kelchhöhle verkehrtkegelförmig, recht groß mit mittelständigen Staubfäden.

Fleisch ist weiß, außerordentlich locker und saftig, häufig stark rotgestreift, von angenehm süßwein-säuerlichem, birnenartigem Geschmack mit einem bittermandelartigen Nachgeschmack. Der in der Lagerreife hervortretende Geruch ähnelt dem Geschmack.

Zeit der Reife und Nutzung. Die Früchte dieser Sorte kann man schon gegen Ende August vom Baume essen, am schmackhaftesten aber werden sie nach einer Lagerzeit von 4—6 Wochen und behalten bei zweckentsprechender Aufbewahrung noch viele Wochen einen guten Geschmack. Das ist ein Tafelapfel ersten Ranges, aber auch ein sehr guter, wertvoller Wirtschaftsapfel.

Eigenschaften des Baumes. Der Baum bildet kurze, gedrungene Jahrestriebe und erreicht wohl deshalb keine bedeutende Höhe, ist aber, ungeachtet dessen, ziemlich fruchtbar. Die in der Jugend regelmäßige, kugelförmige Krone geht bald in die Breite, hält sich aber ziemlich licht, weil die Äste sich nicht stark verzweigen und durch die Brüchigkeit des Holzes leicht zum Teil eingehen.

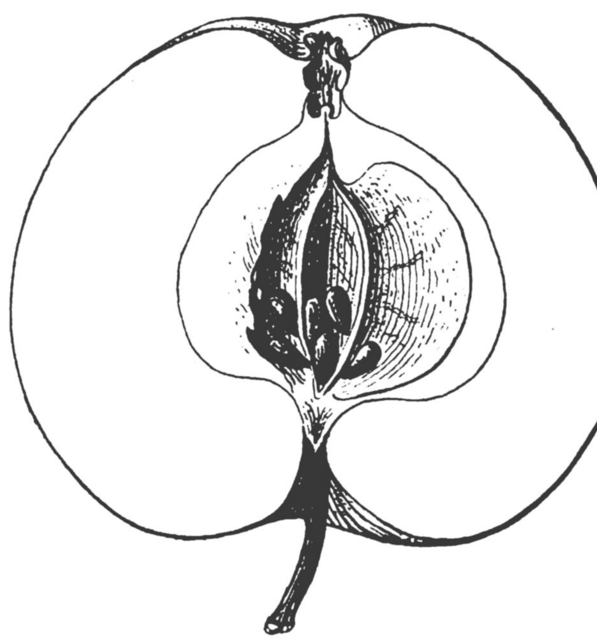
*) Die Grundfarbe des Suislepper ist auf der Farbentafel zu gelb. Sie ist in der Natur weißlich bis weißlichgelb.

Digitized by Google

Die vollen, breiten und glänzenden Blattaugen sitzen auf stark vortretenden Ansätzen welche im Verein mit der dunkelrot-holzfarbigen Rinde den Jahrestrieben ein sehr eigenartiges Aussehen verleihen. Ebenso charakteristisch für diese Sorte ist das breitrunde, sehr stark gezahnte Blatt, das in seiner Form an ein Pelargonienblatt erinnert. Trotz der schwammartigen Beschaffenheit des Holzes ist der Baum durchaus winterhart.

Vom Suislepper gibt es auch Abarten, die Wintersorten unter neuen Namen bilden, ihren verwandten Ursprung aber noch deutlich verfolgen lassen. Die Früchte sind für alle Gebrauchszwecke geeignet.

Der Suislepper ist hier zwar nicht der früheste, aber jedenfalls der wertvollste von allen Sommeräpfeln. Der Baum hat nur den einen Fehler, daß er leicht krebskrank wird. In Nordlivland und Estland wird dieser Apfel seit vielen Jahren angebaut und in den letzten Jahren ist die Nachfrage nach Bäumen dieser Sorte in den Baumschulen immer gestiegen. In der Gegend von Weißenstein in Estland besteht der Suislepper schon über 100 Jahre. Ein jetzt 82jähriger, sehr glaubwürdiger Herr hat dort schon als Knabe Äpfel dieser Sorte von damals schon alten Bäumen gepflückt und gegessen und zwar waren damals auch schon die beiden Spielarten, der rote und der weiße Suislepper. Eine livländische Baumschule hat den Suislepper vor Jahren aus der Baumschule L. Späth, Baumschulenweg, unter dem Namen Roter Sommer-Kalvill erhalten, deshalb wollen manche Pomologen behaupten, der Apfel sei deutschen oder gar französischen Ursprungs. Nach meiner Meinung ist die Sache so zu erklären: Die Firma L. Späth führte vor ungefähr 25 Jahren viele russische Apfelsorten, darunter auch einen Roten Sommer-Kalvill ein; wahrscheinlich stammten die Reiser von Regel in Petersburg. Dr. Regel ist, wie bekannt, im Umtaufen von Obstsorten groß gewesen und hat wahrscheinlich auch unsern Suislepper umbenannt und Reiser davon nach Deutschland geschickt. Wie mein Freund Garteninspektor Winkler in Reval in Nr. 12, Jahrg. 1908 der Deutschen Obstbau-Zeitung schreibt, dürfte der Suislepper voraussichtlich in den norddeutschen Küstenprovinzen am besten gedeihen, es wäre also wünschenswert, daß die Obstzüchter dort Anbauversuche mit dieser wertvollen Sorte machen. Wenn der



Suislepper

Digitized by Google

Apfel dort gut gedeiht, wird er sicher noch mehr beliebt werden als der auch aus den russischen Ostseeprovinzen stammende Weiße Klarapfel.

Carl Will, Obstbaum- und Rosenschulen, in **Dorpat**, Livland, Rußland.

Erträge von Bühler Frühzwetschen.

Von **R. Zorn**, Obstkulturen, **Hofheim a. T.**

Die No. 32 und 33 dieser Zeitschrift brachten allerlei Lehrreiches über Zwetschen! Ich möchte heute diese Mitteilungen insofern ergänzen, als ich den Ertrag einer größeren Frühzwetschenpflanzung an Früchten und an Geld in einem Zeitraum von zehn Jahren — 2 bis 4 Jahre nach der Pflanzung beginnend — veröffentlichen möchte. Für Viele sind ja solche Angaben von besonderem Interesse, weil in den Fachblättern mit allgemeinen Redensarten wie „sehr einträglich", „sehr fruchtbar" usw. viel Unfug getrieben wird. Dem Erwerbsobstzüchter als Geschäftsmann sind positive und zahlenmäßige Angaben über den Ertrag einer Pflanzung besonders erwünscht, geben sie ihm doch gewisse Anhaltspunkte zur Ertragsberechnung, wenn hier auch nur in den ersten 12 bis 14 Jahren nach der Pflanzung.

Nach hiesigen Erfahrungen muß die Bühler Frühzwetsche zu den einträglichsten Obstsorten gerechnet werden. Ob das immer so bleiben wird, wage ich freilich nicht zu bejahen. Bekanntlich entstehen sehr bald vermehrte Anpflanzungen einer Obstart oder Obstsorte, welche auf dem Markte oder im Handel gesucht ist und gute Preise erzielt. Je größer aber später das Angebot, um so mehr wird der Preis sinken! Einstweilen will ich mir aber darüber keine Kopfschmerzen machen.

Die betreffende Pflanzung befindet sich in der Mainebene am Fuße des Taunus in freier Lage. Der Boden ist ein leichter, durchlässiger, etwas trockener Lehmboden mit kiesigem Untergrund und muß als ziemlich gering bezeichnet werden. Stachelbeeren und Johannisbeeren (schwarze Joh. ausgenommen) gedeihen wegen dem trockenen Boden sehr schlecht in dieser Anlage. Dagegen wächst das Steinobst, Mirabellen, Italienische Zwetschen, Bühler Frühzwetschen, Pfirsiche — hier sehr gut, was ich z. T. dem Kalkgehalt des Bodens zuschreibe. In trockenen Sommern und bei reichem Behang müssen die Bäume im Juli-August tüchtig gewässert werden und erhält jeder Baum je nach Größe 12 bis 20 Gießkannen voll Wasser aus dem nahen Bache. Die Düngung geschieht alle drei Jahre mit Stallmist. Auch Kunstdünger (Alberts P K N) wird angewendet und vor dem Umgraben im Winter auf die Baumscheiben gestreut. Die Bäume der Bühler Zwetsche sind sämtlich wurzelecht und machten anfangs mit ihren schlangenförmigen Stämmchen nicht den besten Eindruck. Mit den Jahren verwachsen aber diese Krümmungen vollständig und die Stämme sind jetzt ganz gerade. Schon von weitem erkennt man die Bühlerzwetschen an ihrem dunklen blaugrünen Laub, das sich deutlich von den in derselben Anlage stehenden italienischen Zwetschen und Mirabellen abhebt. Unter den s. Z. aus Bühl bezogenen Ausläuferstämmen befanden sich 3 Bäume, welche nur kleine wertlose Früchte brachten. Sie wurden alsbald mit der echten Sorte umgepropft. Mehrere Bäume, kenntlich an dem etwas kleineren gewellten Laub und feinerem Holz, bringen Früchte, die ein paar Tage früher reifen als die übrigen; ein Baum mit größerem Laub reift wieder später als die echte Sorte. Man sieht, daß unter den aus Ausläufern gezogenen wurzelechten Bäumen allerlei Unterschiede in der Frucht vorkommen.*) Wenn die Bäume ein Alter von 18—20 Jahren erreicht haben und so ziemlich ausgewachsen sind, bekommen die Wurzeln die vermehrte Fähigkeit, zahlreiche Ausläufer aus dem Boden bis zu 3 m vom Stamm ab zu machen. Ich konnte dieses Jahr im November über 2200 bewurzelte Ausläufer ausheben lassen, die noch klein und schwach sind und deshalb noch zweimal verschult werden müssen, ehe es Hochstämme (also wurzelechte Bäume!) gibt.

*) In den Zwetschenpflanzungen um Bühl kommen jedenfalls vereinzelte klein- und schlechtfrüchtige, längst umgepfropfte Bäume vor, deren Ausläufer sich natürlich mit denen der echte Sorte vermischen. Wo man schlechte Erfahrungen mit Bühler Frühzwetschen gemacht hat, liegt die Schuld wohl häufig daran, daß man solche wurzelechten Hochstämme mit geringwertigen Früchten erhalten hat.

Digitized by Google

Die Zwetschen stehen auf einer Fläche von 42 Ar = ca. $1^3/_4$ Morgen. Es sind gewendet und vor dem Umgraben im Winter auf die Baumscheiben gestreut. Die Bäume der Bühler Zwetsche sind wächst das Steinobst — Mirabellen, Italienische Zwetschen, Bühler Frühzwetschen, Pfirsiche — hier sehr gut, was ich z. T. dem Kalkgehalt des Bodens zuschreibe. In trockenen Sommern und bei reichem Behang müssen die Bäume im Juli und August tüchtig gewässert werden und erhält jeder Baum je nach Größe 12—20 Gießkannen voll Wasser aus dem nahen Bache. Die Düngung geschieht alle drei Jahre mit Stallmist. Auch Kunstdünger (Alberts P K N) wird an-147 Bäume, von denen 107 Bäume 1895 gepflanzt sind und 40 Bäume 1898 gesetzt wurden. Sie stehen somit 14 resp. 11 Jahre. Nimmt man an, daß sie als fünfjährig gepflanzt wurden, so haben die Zwetschen jetzt ein Alter von 16 bis 19 Jahren.

Die Ernte beginnt jährlich zwischen dem 14. und 26. August und dauert 10 bis 15 Tage. Der eigentliche Ertrag beginnt etwa 4 Jahre nach der Pflanzung. Vorher tragen die Bäume nur vereinzelt bis zu 1 Pfund im Jahr.

In der Tabelle sind bei jedem Jahre zwei Zahlenreihen angeführt und bedeutet die obere das Gewicht und den Erlös für das gepflückte Obst, die untere Reihe Gewicht und Erlös für das Fallobst. Zum Fallobst gehören auch die bei den gepflückten Zwetschen aussortierten wurmigen oder zu kleinen Früchte. Noch ist zu bemerken, daß die im Haushalt zu Kuchen und Rohessen verwendeten Zwetschen hier nicht berücksichtigt sind; es dürften hierzu jährlich 20—30 Pfund benutzt worden sein.

Betrachten wir umstehende Übersicht näher, so fand die reichste Ernte im Jahre 1907 statt, wobei die 147 Bäume za. 145 Zentner trugen, also der Baum im Durchschnitt fast 1 Zentner = 13 Mk. 20 Pfg. Auf den Morgen (= 25 Ar) kommen etwa 87 Bäume, welche somit ca. 1150 Mark brutto per Morgen brachten, d. h. ohne die Unterkultur von Großfr. Hagebutten, Brombeeren und Himbeeren. Diese Zwischen- und Unterkultur bringt bei Großfr. Hagebutten (72 Sträucher auf den Morgen mit Zwetschen) per Morgen 24—25 Mk. im Durchschnitt.*) Die Brombeeren und Himbeeren, die allerdings nur noch in einem Teil der Zwetschenpflanzung zwischen den 6 m breiten Reihen stehen und in 3—4 Jahren ganz verschwinden werden, brachten 1907 etwa 80—90 Mk. brutto auf den Morgen der Zwetschenpflanzung, so daß also als höchste Einnahme für Zwetschen und für die Hagebutten, Himbeeren und Brombeeren 1907 ca. 1260 Mark brutto per Morgen erzielt wurde. Zwei Drittel der Zwetschenbäume können als ausgewachsen gelten, die übrigen sind in 3—4 Jahren so weit. Beste Pflanzenweite 5 : 6 m.



Aus R. Zorn's Bühler Frühzwetschenpflanzung

Die geringste Ernte der letzten 8 Jahre fand 1905 statt mit ca. 192 Mark brutto per Morgen für Zwetschen (dazu kommen ca. 120 Mk. Erlös aus der Unterkultur). Die folgenden 7 Jahre brachten aber das 2—6fache an Geldertrag. Merkwürdig ist, daß 1902, 1905 und 1908 eine geringere Ernte, 1903, 1906 und 1909 eine bessere wie im Jahre zuvor, ferner 1904 und 1907 eine sehr reiche Ernte stattfand, so daß man wohl von einem dreijährigen Turnus im Ertrag

*) Der Ertrag von Großfr. Hagebutten (Rosa pomifera) im Durchschnitt der letzten 5 Jahre beträgt nur etwa 35 Pfg. brutto per Strauch. Die Sträucher und Früchte leiden viel vom Rosenrost und wird der trockene Boden und Schatten ihnen nicht zusagen.

Digitized by Google

sprechen kann, und daß also 1910 wieder eine sehr reiche Ernte bevorstünde, wenn ich Recht habe.

Der Absatz der Bühler Frühzwetschen findet meist in dem nahen Frankfurt a. M. statt. Unsere Früchte kommen gerade zu einer Zeit auf den Markt, wo die Zwetschen aus dem wärmeren Bühl in Baden und Umgegend in Frankfurt zu Ende gehen und sonst noch keine Zwetschen vorhanden sind. Der Versand geschieht in kleinen Weidenkörben, die ca. 50 Pfund Zwetschen fassen. Sie werden mit Packpapier überbunden.

Bekanntlich hat man bereits verdoch etwas rötlich in der Farbe. Die Farver Frühzwetsche, welche ich vor ca. 15 Jahren aus Holstein bezog und die dort entstanden ist, reift auch mit den vorigen Sorten, ist der Hauszwetsche schon sehr nahestehend, doch sind die Früchte etwas krüppelig — ich glaube, daß daran unsere trockene Luft und warmes Klima Schuld ist und daß sie in Norddeutschland vollkommener wird.

Zum Schlusse möchte ich nochmals darauf hinweisen, daß die Bühler Frühzwetsche sich hier als die einträglichste Pflaumensorte bewährt hat. Wie aus meiner Zusammenstellung der Mirabellen-

Übersicht des Ertrages von 147 Bäumen auf 42 Ar

Im Jahr	Ztr.	Pfd.	Mk	Pfg.	Insgesamt Mk.	Insgesamt Pfg.	Durchschnittspreis per Pfd. in Pfg.
1900	9	48	90	70	99	80	9½
	1	15	9	10			8
1901	3	77	45	90	48	20	12
	—	42	2	30			5½
1902	33	79	645	90	659	—	19
	2	18	13	10			6
1903	53	90	1063	20	1090	50	19⅔
	3	93	27	30			7
1904	109	73	1085	30	1165	50	10
	17	95	80	20			4½
1905	19	44	289	70	325	50	15
	6	03	35	80			6
1906	67	36	1241	70	1292	70	18½
	8	60	51	—			6
1907	127	70	1855	30	1938	50	14½
	17	10	83	20			4¾
1908	45	40	797	40	818	40	17½
	3	38	21	—			6¼
1909	47	36	843	80	882	10	17¾
	4	46	38	30			8½
Sa.	583	13	8320	20			

besserte Bühler Frühzwetschen gezüchtet. Die Zimmers Frühzwetsche ist tatsächlich hier 8 Tage früher reif, auch größer und fleischiger. Die Früchte wurden hier leider immer stark wurmig, doch sind es Erstlingsfrüchte von einer jungen Anlage. Die gerühmte Ebersweier Frühzwetsche habe ich bereits 1906 auf eine Anzahl Pflaumenbäume gepropft; die Bäume haben starke Kronen gebildet, aber in diesen 4 Jahren noch gar nichts getragen. Andere Frühzwetschen, aber später als Bühler, sind die Wangenheimer und die Auerbacher Frühzwetsche. Letztere ist groß und gut, erträge in Heft 5 und 6 1909 S. 81 hervorgeht, brachten fast ebenso viel Bäume der Mirabelle von Nancy bis jetzt als Höchstertrag za. 85 Zentner, als größten Erlös ca. 1330 Mark, während die gleiche Zahl Bühler Frühzwetschen in derselben Anlage schon 145 Zentner mit 1940 Mark Einnahme einbrachten. Um so geringer ist die Einträglichkeit der Italienischen Zwetschen, die in manchen Jahren völlige Mißernten geben, bei guten Ernten aber kaum die Hälfte des Ertrages der Bühler Zwetschen bringen, trotzdem es 25 bis 30jährige sehr starke Bäume sind. Ich habe schon manchmal daran gedacht,

Digitized by Google

diese ca. 250 Italienischen Zwetschen mit Bühler Frühzwetschen umzupfropfen, doch gestattet es der Betrieb nicht, in einer Erwerbsobstanlage eine einzelne Sommer-Obstsorte besonders zu bevorzugen (ausgenommen haltbares Winterobst), weil man möglichst immer mit dem vorhandenen Personal auskommen sollte. Hilfskräfte zum Pflücken und Verpacken sind im August auf 2—3 Wochen schwer oder gar nicht zu haben. Es muß überhaupt das Hauptbestreben des Erwerbsobstzüchters mit einer größeren Anlage sein, daß von Mitte Mai an (wo die grünen Stachelbeeren beginnen) ununterbrochen Obst zu pflücken und zu verkaufen resp. versenden da ist, hauptsächlich deshalb, um mit dem Arbeitspersonal und Verkäufer zu jeder Zeit auszukommen ist, stets voll zu beschäftigen, und — doch ich komme hier auf ein anderes Thema und wollte doch bloß über den Ertrag von einer Frühzwetschenpflanzung sprechen. Also dies für ein anderes Mal.

Das Bühler Frühobstgeschäft 1909.

Von **M. Lindner,** Geschäftsführer der Zentralvermittlungsstelle des Badischen Landes-Obstbauvereins in **Bühl** (Baden).

Alljährlich werden durch unsere Vereinseinrichtung die Zahlen der Versandmengen von Frühobst auf Grund bahnamtlichen Materiales von den fünf hierfür in Frage kommenden Bahnstationen zusammengestellt . Dieses Zahlenmaterial ist für unsere Maßnahmen zur Besserung des Absatzes von größtem Wert. Es ist aber auch für andere Gegenden interessant, zumal für solche, die Frühobst bauen. Um eine gute Übersicht zu bieten, gebe ich die Zahlen von den letzten 5 Jahren. Es kamen zum Versand im Jahre 1905: 59 009 Ztr., 1906: 88 189 Ztr., 1907: 76 546 Ztr., 1908: 154 439 Ztr., 1909: 224 276 Ztr. Frühobst. Die größte Menge liefert die „Bühler Frühzwetsche". Das bedeutet eine Zunahme innerhalb 5 Jahren von 165 267 Ztr. Das vergangene Jahr war für uns keineswegs günstig. Die langanhaltende naßkalte Witterung in den Monaten Juni und Juli verzögerte die Reife ganz bedeutend, die Qualität blieb gegen andere Jahre zurück, die Ware war klein, unansehnlich und fade im Geschmack. Hätten sich die Früchte wie im Vorjahre normal entwickelt, so wäre die Versandziffer noch höher, weil das Gewicht der Früchte ein höheres geworden wäre.

Dem Uneingeweihten drängt sich gewiß die Frage auf: Tragen die Bäume dort alljährlich? In gewisser Beziehung ja, die meisten Bäume bringen jedes Jahr Früchte, es sind dies besonders die Bäume, die die nötige Pflege erhalten. Dem Jahre 1909 ging ein besonders gesegnetes Obstjahr voraus, und so ist es nur zu natürlich, daß solche Bäume im vergangenen Jahre nicht stark behangen waren, die im Vorjahre bereits eine Vollernte geliefert hatten. Die bedeutende Zunahme der Versandzahlen ist in aller erster Linie auf das Pflanzen junger Baumanlagen, die allerdings bislang nur wenig oder nicht getragen haben, zurückzuführen, und auf solche Pflanzungen, die im Vorjahre nur unbedeutendes Erträgnis abwarfen. Es steht zu erwarten, daß sich die Versandziffern angesichts der umfangreichen Neuanlagen in einigen Jahren in uneingeschränktem Tempo erhöhen werden, vorausgesetzt, daß nicht elementare Einflüsse einen Strich durch die Rechnung machen. Es steht fest: Es ist dafür gesorgt, daß die Bäume nicht in den Himmel wachsen. Auch dafür sind Anzeichen vorhanden.

Der Handel war schleppend gegen die Vorjahre. Zurückzuführen ist dies in erster Linie auf die unausgebildete Ware, dann auf die allgemein gedrückte Geschäftslage, auf die zu kühle Witterung, die den Verbrauch einschränkte, und auf die großen Steinobsternten Italiens und Frankreichs und die großen Birnenernten Thüringens und Sachsens. Die Reife der Bühler Frühzwetschen war verzögert und hatte dadurch Konkurrenz bekommen. Zeitweise waren die Handelsverhältnisse so gedrückt, daß man eine Notlage befürchten mußte. Die Lage vom 11. bis 18. August hat manchen Obstzüchter und Obsthändler in gespanntem Atem gehalten.

In der Veröffentlichung der „Deutschen Obstbauzeitung" über die Erfahrungen der „Bühler Frühzwetschen" in außerbadischen Gegenden könnte man nach den Berichten „von der Bergstraße" und aus der „Pfalz" annehmen, als wenn unsere Ware geringer geworden sei, oder andere Gegenden bessere Ware zu liefern in der Lage seien. Eine Beeinflus-

Digitized by Google

sung der hiesigen Preise dadurch ist nicht anzunehmen, denn die Preise im Großhandel waren fast überall die gleichen. Sollten nun auch einmal einige Zentner in den nächsten Städten, wie es ja auch hier der Fall ist, zu höheren Preisen abgesetzt werden, so ist eine Rückwirkung meines Erachtens auf hiesige Verhältnisse ausgeschlossen. Die Unterschiede können nur so unbedeutende sein, daß sie der großen Masse gegenüber verschwinden. Für die Güte der Bühler Frühzwetschen spricht schon der Name. Wenn die Qualität nicht angesprochen hätte, so wäre die Entwickelung des Bühler Frühzwetschenbaues nicht so schnell vor sich gegangen. Daß die Bergstraße und die Pfalz auch beginnen große Mengen Frühobstes zu schaffen, ist zu begrüßen, denn nur Vorteile können erwachsen, wenn sich der Obstbau in geeigneten Gegenden zu einem bedeutsamen Erwerbszweig anhebt. Solange er dies nicht ist, sind mancherlei Bestrebungen der Obstbauförderungen bedeutungslos. Ich erinnere an die Verbesserung der Transportverhältnisse und ähnliches. Betrachten wir diese Entwickelung des Frühobstbaues in der Bühler Gegend, an der Bergstraße, in der Pfalz und anderen Gegenden, so muß doch die Frage aufsteigen: wo bleiben diese Massen? Wird der Obstbau trotzdem lohnend bleiben? Daran zweifelt niemand, daß ganz bedeutende Mengen auf Deutschlands großen Plätzen abgesetzt werden können, aber zu welchen Preisen? Wir sind besonders dem Ausland gegenüber im Nachteil, denn dem stehen günstigere Produktions- und Transportverhältnisse zur Verfügung. Das Ausland kann dadurch billiger liefern. Von Baden aus sind schon seit einer Reihe von Jahren Schritte unternommen worden, die Transportverhältnisse zu verbessern. Ich erinnere an die Einführung von Lüftungswagen und die Verbilligung von Frachttarifen. Ersteres ist erreicht worden, aber letzteres nicht. Da bestehen auch wenig Aussichten, denn jede der vorhandenen Eisenbahnverwaltungen hat neue Bedenken, und bis diese beseitigt sind, kann unser blühender Obstbau verblüht sein. Und wie berechtigt sind diese Forderungen angesichts der ungemein hohen Anlagenkapitalien, in denen Millionen stecken. Die werden in dem Falle nicht beachtet. Oder ist es ein Verhältnis, wenn ein Zentner Obst, ein Nahrungsmittel, mit ca. 3 Mk. Fracht von Bühl bis Hamburg belastet wird? Bei Abschluß der letzten Handelsverträge wurden die Zölle niedrig gestellt, damit dieser Nahrungsmittelartikel nicht verteuert wird, und dem Ausland fast die freie Einfuhr von Obst gestattet. Das Ausland bringt seine Obsterzeugnisse zu besonders ermäßigten Tarifen an die Grenze oder besorgt es auf dem billigen Wasserweg an die deutschen Märkte, um sich dies gute Absatzgebiet zum Nachteil deutscher Obstzüchter zu sichern. Sollten sich wirklich nicht im Interesse deutscher Steuerzahler für solche hochentwickelten Obstgegenden Ausnahmetarife schaffen lassen können, um den Städten diesen Artikel billiger zuzuführen? Dies wäre möglich und auch sicher durchzuführen, wenn nur alle beteiligten Kreise zusammenhalten und geschlossen vorgehen wollten.

Eine gute frühe Pflaume.

Von **H. Gold,** Obergärtner, **Karlstadt a. M.**

Unter den frühen Pflaumensorten, welchen in den letzten Heften der Deutschen Obstbauzeitung das Lob gesungen wurde, vermisse ich eine, leider sehr wenig bekannte Sorte, die sich hier schon seit langen Jahren vorzüglich bewährt hat, die Herrnpflaume, (Illustriertes Handbuch No. 101) nicht gelbe Herrnpflaume, sondern blaue. Wir sandten wiederholt Früchte an unsere ersten Pomologen, ohne daß es möglich gewesen wäre, den richtigen Namen zu erhalten, sicher ein Zeichen dafür, wie wenig sie bekannt ist.

Die Frucht ist ziemlich groß, in der Form einer großen, grünen Reineclaude, doch wesentlich größer, tief dunkelblau und von ganz vorzüglichem Geschmack, wie bei keiner andern frühen Pflaume, obwohl unser Sortiment zirka 60 Sorten zählt. Sie trägt alljährlich, was hier auch der Catolonische Spilling tut. Dieser ist wohl früher, wird aber rasch mehlig und geschmacklos. Rivers frühe reift hier erst fast Mitte August, trägt wohl sehr reich, ist aber arg klein und fade, wenn auch saftig. Besser ist hier die bei uns stets sehr frühreifende Fürst's Frühzwetsche, welche auch regelmäßig ziemlich dankbar trägt. Die Bühler Früh-

Digitized by Google

zwetsche bewährt sich hier in dem sandigen, oft ziemlich trockenen Boden gar nicht. Zwanzigjährige Bäume liefern noch immer keine Ernten sondern nur einzelne Früchte, gleiche Klagen höre ich im ganzen Bezirk. Ferner konnte ich noch beobachten, daß wurzelechte Bäume der Bühler acht Tage später reife Früchte lieferten, als solche auf einer frühen Pflaumenunterlage in die Krone veredelte, die immer wesentlich früher waren.

Mit der Herrnpflaume sollten nach meinen Erfahrungen mehr Anbauversuche gemacht werden, denn sie wird es lohnen, und wenn erst mehr angepflanzt, wird sie sicher den Markt beherrschen.

Kirschen auf „Prunus Mahaleb“.

Von **Georg Puhlmann,** Baumschulen und Obstplantagen, **Marquardt** bei Potsdam.

Herr Kreis-Obstbaulehrer R. Trenkle, Regensburg, beschreibt in Nr. 2, 1910 der Deutschen Obstbauzeitung eine interessante „Studienreise durch oberitalienische Frühobst- und Gemüsebaugegenden“. Er schreibt unter anderem bei der Kirschenkultur, daß in den Baumschulen vielfach für Halb- und Hochstämme nur „Prunus Mahaleb“ verwendet wird, und zwar durch Okulation über dem Wurzelhals. Er schreibt auch, daß die Mahaleb-Unterlage bei uns in Deutschland in trockenen Lagen mehr Beachtung verdiente.

Ich kann nicht unterlassen, dadurch angeregt, an dieser Stelle zu berichten, daß die Mahaleb-Unterlage bei uns in Deutschland, namentlich in der Provinz Brandenburg, und zwar besonders in dem Werderschen Obstbaugebiete nicht so ganz unbekannt ist, wie Herr Trenkle möglicherweise denkt.

Nach demselben Verfahren durch Wurzelhals - Veredlungen werden hier schon seit ca. 35—40 Jahren Süßkirschen in Kultur genommen, ebenfalls in trockenen Lagen. Die Werderaner nehmen die Mahaleb-Unterlage vorzugsweise gern auf sogenanntes altes Land d. i. Land, welches schon seit Menschengedenken mit Kirschen bepflanzt war, also sozusagen „kirschenmüde“ ist und haben hier mit der Weichsel-Unterlage sehr gute Erfolge. Veredelt werden auf Mahaleb hier alle gangbaren Süßkirschen-Sorten.

Auch schreibt Herr Trenkle, daß er in einer italienischen Baumschule kräftige Okulanten sah, deren Triebe eine Höhe von 1.50—2 Meter erreichten. Dieselben Ergebnisse auf Mahaleb haben wir hier bei uns in der Streusandbüchse des Deutschen Reiches auch. Okulanten unter 1,50 Meter sind Ausnahmen, 2 Meter und darüber keine Seltenheit.

Es werden hier auch in den letzten Jahren Schatten-Morellen (große lange Lotkirsche) auf Mahaleb veredelt und als Büsche gezogen. Diese zeichnen sich durch ungemein frühe und reiche Erträge aus. Die Büsche werden kurz gehalten, ähnlich der Johannisbeere. Es liegt auch noch der große Vorteil dabei, daß die Schatten-Morelle auch noch überall gepflanzt werden kann, wo andere Obstbäume kaum noch gedeihen. Also in alten Anlagen, wo Halbschatten, wo irgend in Platz freigeworden, sei es durch Absterben eines alten Baumes oder durch Eingehen der Zwischenpflanzung (Pfirsiche) usw., kann man ohne Bedenken eine Schatten-Morelle auf Mahaleb pflanzen.

Süßkirschen und Schatten-Morelle auf Prunus Mahaleb sind in meiner Baumschule ein Spezial-Artikel und von den Obstzüchtern hiesiger Gegend sehr begehrt.

Weisser Titowka = Ohm Paul.

Von **G. Sommer-Pfaffenhofen.**

Herr Obstbauinspektor Rosenthal-Rötha schreibt, bezugnehmend auf die während der Schweriner Tagung ausgestellten Frühobstsorten, daß sich die Vermutung, Titowka und Ohm Paul seien ein und dieselbe Sorte, zu bestätigen scheint (D. O. Z. 1909, Seite 382).

Ich finde soeben, daß Lucas in seinem neuesten Kataloge schreibt: W e i s s e r T i t o w k a, a u c h O h m P a u l g e n a n n t.

Engelbrecht beschreibt ihn in seinem Werke „Deutschlands Apfelsorten“ unter Nummer 1, ohne jedoch Synonyme anzuführen. Ob solche im „Illustr. Handbuch der Obstkunde von Oberdiek und Lucas“, wo er unter Nummer 279 beschrieben sein soll, genannt sind, weiß ich nicht.*) In bezug auf letzteres Werk schreibt Prof. Dr. Karl Koch (siehe: Die deutschen Obst-

*) Synonyme fehlen auch im Illustrierten Handbuch der Obstkunde.

Digitized by Google

gehölze 1876, Seite 24): „Auf jeden Fall ist es nicht gerechtfertigt, wenn Titowka in einem Handbuche für das deutsche Volk noch beschrieben und damit gleichsam empfohlen wird, da er nur dem Anbau guter Sorten im Wege stehen wird."

In neuerer Zeit scheint sich ein Umschwung der Meinung zu seinen Gunsten vollzogen zu haben. Man lobt seine Frühreife (20. Juli) und seine Tragbarkeit und Herr Rosenthal-Rötha sagt: „Entschieden ist er einer unserer besten Frühäpfel".

Zur Frage des kernlosen Apfels.

Da Herr Pfarrer Bredt in Heft 5 Jahrg. 1910 dieser Zeitschrift mitteilte, daß der von Herrn Lehrer Glatz entdeckte blüten- und kernlose Apfel vom Sturme umgebrochen ist, so wird es vielleicht manchen Leser interessieren, daß ich in meinem Versuchsgarten von dieser Sorte Veredelungen besitze. Sobald letztere herangewachsen sind, gebe ich gerne Edelreiser ab. Vor 2 Jahren wird es indessen nicht geschehen können.

Dr. Ewert-Proskau.

Schaffet obstbauliche Vorbilder!

Von **Major v. Spitzel-München.**

Wenn wir uns heute an die so weit verbreitete ‚Deutsche Obstbauzeitung' und an alle deutschen Obstbauvereine wenden, um für die Schaffung von obstbaulichen Vorbildern zu agitieren, so ist es eigentlich nichts Neues, was wir hiermit bieten, und doch wäre es unendlich wichtig, wenn den Vorschlägen neuerlich die Tat folgen würde. Trotzdem fast überall in Deutschland der Beweis erbracht ist, daß die Möglichkeit besteht, fast überall ganz vorzügliches, tadelloses Tafelobst zu erzeugen, wird dies immer noch vielfach in Zweifel gezogen und zwar sowohl von Konsumenten, wie auch von Landbesitzern, welche Obst bauen könnten. Und diese 2 Umstände tragen eine Hauptschuld, daß so viel fremdes Obst eingeführt wird. Wenn man bisher die Einfuhrwerte auf 80—100 Mill. Mark annähernd bezifferte, so hat man diese Werte unterschätzt, denn sie betrugen 1907 tatsächlich 165 Mill. Mark, darunter für 25 Mill. Mark Südfrüchte, für 1908 170 Mill. Mark, darunter für 27 Mill. Mark Südfrüchte, im Jahre 1909 nahm der Import um 30—50 % und darüber zu, so daß der Einfuhrwert wahrscheinlich 230—250 Mill. Mark übersteigen wird. Da tatsächlich die Obstschauen so erstklassiges deutsches Tafelobst zeigen konnten, diese Tatsache aber vielseitig immer noch ignoriert wird, so kann der Grund dieser Unkenntnis nur darin liegen, daß diese Obstgärten zu versteckte Kleinode sind. Es kennt sie der Besitzer, aber sonst nur wenige Bekannte. Deshalb sei an alle deutschen Obstbauvereine und Gauverbände, in erster Linie natürlich an deren Vorstände und Ausschüsse, das Ersuchen gerichtet, die geeigneten Schritte zu unternehmen, um alle öffentlichen Gebäude im ganzen Deutschen Reich mit mustergültigen Obstspalieren zu versehen, auf daß dies Beispiel, wo es nur immer möglich ist, nachgeahmt werde. Die wichtigsten dieser öffentlichen Gebäude sind alle Volksschulen, alle Mittelschulen, die Realschulen wie alle Arten Gymnasien, sämtliche Lehrer- und Lehrerinnenbildungsanstalten, die geistlichen Seminare usw. Ebenso wichtig ist die Bepflanzung aller Kasernen und militärischen Gebäude, weil die jungen Soldaten dieses Vorbild in ihren Heimatorten nachmachen. Die Kasernenspaliere errichteten zuerst im Jahre 1904 das bayrische 10. und 13. Jnf.-Reg., jetzt finden wir sie bei über 20 bayrischen Abteilungen und Etablissements und bei 30 Abteilungen der verschiedensten deutschen Kontingente. Nächstdem ist die Bepflanzung der Krankenhäuser, Lazarette, Sanatorien, Genesungsheime, Irrenhäuser von Wichtigkeit, um so mehr, da diese Institute großen Obstbedarf haben. Zahlreiche Vorbilder im ganzen Land würden die Spaliere der Gebäude des Eisenbahn- und Postwesens abgeben, dann alle sonstigen Regierungs- und gemeindlichen Gebäude. Die Vorstände der Obstbauvereine sollten sich weiter in Verbindung setzen mit den großen Fabrikunternehmungen, welche ja über ausgedehnte Wandflächen verfügen, deren Bekleidung nicht nur große Erträge bringen, sondern auch den meist einförmigen und eintönigen Bauten zur großen Zierde gereichen würde. Die Gartenstadtbewegung sollte endlich in eine Obstgartenstadtbewegung übergeführt werden. Würden alle die vorangeführten Gebäude mit Spalieren mustergültig versehen — natürlich müßte dies unter der Leitung und Aufsicht der Obstbaubeamten, Obstbauwanderlehrer und des sonstigen obstbautechnischen Personals geschehen —, so wäre dadurch eine Anregung für das ganze Land gegeben, welche von den gesegnetsten Folgen begleitet wäre. Da aber ein großer Teil dieser Gebäude mit großen Höfen und mit Gärten versehen ist, so wäre auch für Busch- und Pyramidenbäume, für Halbstämme usw. zahlreiche Anpflanzungsgelegenheit vorhanden und nicht zuletzt für die Beerensträucher mit ihren so vielfach verwendbaren Früchten. Wenn man bedenkt, daß mindestens 150 Mill. qm spaliergeeigneter Wandflächen in Deutschland vorhanden sind, welche Tafelobst im Wert von 2—300 Mill. Mark hervorbringen würden, so ergibt sich die Bedeutung der Spalierzucht und des Obstbaues überhaupt von selbst. Diese Musterspaliergebäude ziehen den Blick aller Vorübergehenden auf sich, und so wird hierdurch aller Welt klar und deutlich gezeigt, daß unser Obst den Vergleich mit dem fremden in jeder Hinsicht aushalten kann, ja vielfach werden wir obenan stehen. Dadurch wird am ein-

Digitized by Google

fachsten und endgültig der Minderbewertung deutschen Obstes der Boden entzogen. Der Nutzen, welchen die Obstbauvereinigungen stiften, dadurch daß sie dafür sorgen, daß alle öffentlichen Gebäude mit Spalieren bekleidet und die Gärten mit Obstbäumen bepflanzt werden, ist so groß, daß diese Aufgabe von jedem Obstbauverein wohl mit besonderem Fleiß und Eifer in die Hand genommen wird. Daß die Tagespresse ohne Unterschied der Parteirichtung diese Bestrebungen durch geeignete Artikel und sonstige belehrende Notizen ungemein fördern kann, steht außer allem Zweifel, und deshalb sei auch um ihre getreue und erfolgreiche Mitarbeit ausdrücklich gebeten.

Fragekasten.

Beantwortung der Frage 67.

Signe Tillisch wird nach meinen bisherigen, allerdings nur erst kurzen Erfahrungen wohl ein Zukunftsapfel von Bedeutung werden. Er ist vor allem auch wertvoll für Hochstämme und scheint sich hierfür sogar besser zu eignen als für Buschform! Wenigstens trug bei uns ein Hochstamm, dessen Reiser von dem Original-Busch genommen waren, bisher besser als die Zwergform. — Von einer Fleckenkrankheit war nichts zu merken. Vielleicht akklimatisiert sich der Apfel beim Fragesteller allmählich und erfüllt auch dort die Erwartungen, die neuerdings auf ihn gesetzt werden.

R. Ahrens, Baden-B.

Signe Tillisch, der sonst gute Eigenschaften zeigte, wurde in meinem früheren Wirkungskreis im badischen Bodenseegebiet in mehreren Jahren schwarzfleckig und faulte auch auf dem Baume in mäßig feuchtem, kräftigem Lehmboden. Auch hier in Südtirol wurde er im Vorjahre schwarzfleckig.

E. Eipper, Vilpian, Südtirol.

Literatur.

An dieser Stelle werden alle neuen, dem D. P.-V. zugesandten Werke der einschlägigen Fachliteratur mit Verfasser, Verlag und Preis so schnell als möglich aufgeführt. Eine Besprechung bleibt uns vorbehalten.

Leitfaden über den Obstban und die Obstverwertung. Von J. Schauwecker, Kreisobstgärtner, Uelzen. Selbstverlag des Verfassers. Preis geb. 1.50 Mk.

Rundschau und Mitteilungen.

„Der Zentral-Ausschuss des Vereins zur Errichtung von Wohlfahrts-Anstalten in Ebingen in Württemberg." (Hierzu einige Randbemerkungen von H. Wimmer, Geschäftsführer des „Bundes Deutscher Baumschulenbesitzer", Tolkewitz-Dresden.)

Auf allen Gebieten des wirtschaftlichen Lebens gibt es bekanntlich Auswüchse, teils solche, die im Übermaß idealen Empfindens entstehen, teils solche, die als Freibeuter von der Dummheit ihrer Mitmenschen leben wollen. Neuerdings scheint auch das Gebiet des Obst- und Gartenbaues hierfür einen Nährboden abgeben zu sollen. Schon lange haben Baumbesitzer, die nicht von des Mammons Schwere, sondern von den Sorgen um ihn gedrückt werden, im stillen und auch laut gewünscht, daß man die Baumbestände beleihen möchte, wie dies ja mit Waldbeständen schon teilweise erreicht ist. Allen solchen und auch vielen anderen, die erst in Zukunft gewillt sind, Obstbau zu betreiben, bietet der oben genannte „Zentralausschuss" und seine Unter-, Neben- und Seitenorgane, nicht zu vergessen seine Geschäftsstelle — wirklich das „Paradies" auf Erden.

Es mögen einige Auszüge aus den Flugblättern, die außerordentlich zahlreich über die bedrückten Seelen ausgestreut werden, die mir von der „Gartenwelt" zur Verfügung gestellt worden sind, folgen:

„— — Aber wenn der Bauer eigenen alkoholfreien Obstmost trinken und Obst in frischem und gedörrtem Zustande verkaufen will, so muß er zuerst Obstbäume in Massen pflanzen. Er braucht kein Geld dafür auszugeben, sondern er kann beinahe alles umsonst haben: Jedes Jahr im Oktober zur Mostzeit einen Wagen voll Obsttrester gesät in Furchen, je 1 Meter weit voneinander, bringt im kommenden April bezw. im Herbst schon einige Tausend junger Obstbaumpflanzen im Wert von je 1 Pfennig das Stück. Im zweiten Jahre sind diese Pflanzen schon 5 Pfg. wert, d. h. die größten davon; denn nicht alle gedeihen gleich gut, und es gehen auch ein Viertel davon ab. Im dritten Jahre sind die Obstbäumchen schon 1 Meter hoch und 10 bis 20 Pfg. wert; im vierten Jahre 1½ Meter hoch zu 30 Pfg.; im fünften Jahre 2 Meter hoch zu 40 Pfg.; im sechsten Jahr 2½ Meter hoch, 3 Finger dick mit schönen Kronen im Wert von 50 Pfg. das Stück — — usw."

„— — Auf obige Weise ist der Unterzeichnete seit sieben Jahren in den Besitz von 10 000 Stück Obstbäumen gelangt, welche er an Gemeinden, an Vereine und an Einzelpersonen zum Selbstkostenpreis abgibt. Je 300 Stück sortiert für Mk. 30.—. Pflanzzeit Oktober bis Dezember und Februar bis April. Es sind wetterharte Kernstämme, für jedes rauhe Klima und für jede Bodenart passend.

E. . gen, im September 1907.

gez."

Ein anderes Beispiel:

An die verehrlichen bürgerlichen Kollegien usw." — —

„betrifft die Anlage von Schulgärten, Gartenbau- und Obstbaumschulen", worauf dann wieder nach einem Hinweis auf die zu erwartenden Millionen-Einnahmen zum Schluß gesagt wird:

„wetterharte Kernstämme für jede Lage, für jede Bodenart und für jedes rauhe Klima bis zu 1000 m Höhe passend, sind zu beziehen von dem Unterzeichneten 100 zu 15.— Mk. gegen Nachnahme etc.

E . . . gen i. W. gez. pp."

Digitized by Google

Beispiel 3:
„Heiraten und gut leben mit 1 Mk. täglich!“

In diesem Flugblatt, das übrigens, wie auch manches andere, einen Sonderabdruck aus einer wohl in Verlegenheiten geratenen Zeitschrift darstellt, gibt der famose Verfasser an, wie er mit seiner Frau lebt und pro Person für Lebensunterhalt ganze 17 deutsche Reichspfennige pro Tag im Durchschnitt verbraucht.

Nebenher oder zwischendurch erscheint dann auch ein Flugblatt, in dem sich immer noch derselbe Verfasser als Stammbaummaler einem pp. titl. Publikum empfiehlt usw.

Zu verwundern ist nur, daß dieser Flugblattsegen überhaupt Drucker, ja sogar Verleger gefunden hat. In anderen Branchen würde dies zweifellos bei der Masse polizeilicher Verfügungen über die gewerbliche Freiheit usw. nicht möglich gewesen sein. Wir vom Obstbau sträuben uns immer gegen polizeiliche Verordnungen und glauben mit einem Appell an die menschliche Einsicht besser zum Ziele zu kommen. Wenn aber mehr solcher Schädiger, wie oben skizziert, den hiervon noch unbefleckten Obstbau zu überfallen gedenken, würde ich es doch an der Zeit halten, auch Polizeiverfügungen gegen solche Schädlinge anzunehmen.

Landesverein bayrischer Baumwarte. Am Sonntag den 27. Februar fand in Nürnberg die Gründung dieses Vereines statt. Derselbe hat den Zweck, sämtliche Baumwarte Bayerns zu gemeinsamem Zusammenwirken, sowohl zur Hebung und Förderung der Interessen des ganzen Baumwärterstandes, wie auch zu gemeinsamem Zusammenwirken auf dem Gebiete des Obst- und Gartenbaues zu vereinigen.

Die Mitglieder sind verpflichtet, die Bestrebungen der obstbaulichen Organisationen zur Hebung und Förderung des Obstbaues, (Landesinspektor für Obst- und Gartenbau, Kreisobstbaulehrer, Landesverband bayr. Obstbauvereine) tatkräftig zu unterstützen.

Als ordentliche Mitglieder werden Bezirks- und Distriktsbaumwärter aufgenommen. Für dieselben beträgt der Jahresbeitrag 3 Mark. Gemeindebaumwärter werden als außerordentliche Mitglieder aufgenommen und zahlen 1 Mark Jahresbeitrag. Bei der sofort vorgenommenen Wahl der Vereinsleitung wurden gewählt: Bezirksbaumwart Wild-Altdorf als 1. Vorstand, Hettinger-Marktheidenfeld als 2. Vorstand, Croner-Ansbach als Kassier und Dachauer-Erlangen als Schriftführer. Als Ausschußmitglieder wurden gewählt die Herren Bezirksbaumwärter Schmid-Neuhausen b. Neu-Ulm, Weißenberger-Karlstadt a. Main, Reichert-Homburg i. Pfalz und Dörfler-Schillingsfürst. Für jeden Kreis ist auch ein Obmann vorgesehen.

Auf der **Königlichen Gärtnerlehranstalt** in **Dahlem bei Steglitz**-Berlin (früher Wildpark) finden im Laufe des Jahres folgende kurzzeitige Kurse statt: 1. Kursus für Gartenfreunde. Vom 11. bis 16. April. — 2. Bienenzucht-Kursus für Anfänger. Vom 9. bis 14. Mai. — 3. Bienenzucht-Kursus für fortgeschrittenere Imker. Vom 17. bis 21. Mai. — 4. Obst- und Gemüseverwertungskursus für Obstzüchter und Obstbauinteressenten. Vom 25. bis 30. Juni. — 5. Obst- und Gemüseverwertungskursus für Damen. Vom 8. bis 13. August. Anmeldungen sind an den Direktor der Anstalt frühzeitig einzureichen.

Die Obstverwertungszentrale für Taunusobst in Bad Homburg v. d. Höhe des dortigen Obst- und Gartenbauvereins wird nunmehr von 15 Mitgliedern des Vereins gebildet, steht unter der Aufsicht der beiden Vereinsvorsitzenden, denen der Geschäftsführer, welchem alle Arbeiten unterstehen, laufend Bericht zu erstatten hat. Der Ankauf des Obstes erfolgt gegen bar, von den Obstzüchtern Homburgs und Umgebung, nicht nur von den Mitgliedern. Die Spar- und Vorschußkasse und ein Postscheckkonto vermitteln den Geldverkehr nach Anweisung. In der Jahres-Generalversammlung wird jedesmalig Geschäftsbericht und Abrechnung erstattet. Prämiierungen der Obstvermittlungsstelle erfolgten: Düsseldorf 1904, Frankfurt 1905, Wiesbaden 1909. Die Adresse ist der Einfachheit halber: Obstzentrale Homburghöhe. Interessenten erhalten weitere Auskunft durch den Jahresbericht.

Die königl. Pflanzenphysiologische Versuchs-Station Dresden bittet uns bekanntzugeben, daß sie die Herstellung und den Vertrieb ihres Bakterien-Impfstoffes für Hülsenfrüchte der Firma Humann & Dr. Teisler in Dohna bei Dresden übertragen hat. Güte und zuverlässige Wirksamkeit des Impfstoffes bleiben auch für die Folge dadurch gewährleistet, daß die Kontrolle der Herstellung wie bisher dem Bakteriologen der Versuchsstation Dr. Simon vorbehalten ist. Auch der Preis des Impfstoffes bleibt der gleiche: Bestellungen sind nicht mehr an die Versuchsstation oder an Schubart & Hesse zu richten, sondern ausschließlich an die **Firma Humann & Teisler, Chemische Fabrik, Dohna bei Dresden.**

Personalien.

Professor Dr. L. Wittmack, Geheimer Regierungsrat in Berlin, ist zum Rektor der Landwirtschaftlichen Hochschule in Berlin für den Zeitraum von zwei Jahren, vom 1. April d. J. ab, gewählt worden.

Professor Dr. Wortmann, Geheimer Regierungsrat, Direktor der Kgl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim, erhielt das Offizierskreuz des Grossh. Luxemb. Ordens der Eichenkrone.

Obstbauinspektor Hagemann, Herford, Geschäftsführer des Obstbauverbandes für Westfalen und Lippe, erhielt das Zivil-Ehrenkreuz des Fürstlich Lippischen Hausordens.

Dr. Wilhelm Schröder-Poggelow, in Poggelow bei Teterow in Mecklenburg, ein verdienstvoller Pionier des deutschen Kolonialwesens, starb im 59. Lebensjahre in Neapel, wo er sich, Erholung suchend, aufhielt.

E. Zier, bisher Obstbauwanderlehrer des Verbandes mecklenburgischer Obstbauvereine, wurde in Anerkennung seiner Verdienste um den mecklenburgischen Obst- und Gartenbau das Verdienstkreuz zum Hausorden der Wendischen Krone verliehen. — Die Mitglieder des Güstrower Obst- und Gartenbauvereins veranstalteten dem Scheidenden am 10. März eine Abschiedsfeier, bei welcher Gelegenheit Herrn Zier im Namen des Verbandes mecklenb. Obstbauvereine eine goldene Uhr mit Kette überreicht wurde.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Tetzner-Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart

Digitized by Google

Jahresversammlung 1910.

Unter Hinweis auf die Veröffentlichung in Heft 4 vom 10. Februar ds. Js. wiederholen wir die nachstehende Bekanntmachung: „Die Jahresversammlung und die Feier des 50jährigen Bestehens des D. P.-V. finden am Freitag, den 27., Sonnabend, den 28. und Sonntag, den 29. Mai ds. Js. in Eisenach statt. Die Tagesordnung und das Programm der mit den Vorträgen und Verhandlungen verknüpften Veranstaltungen werden rechtzeitig bekannt gegeben".

Herr Geh. Medizinalrat von Rubner, Direktor des hygienischen Instituts der Universität Berlin hat es übernommen zu sprechen über: „Die Bedeutung des Obstes für die Ernährung des Menschen". Herr Geheimrat von Rubner besitzt für sein Spezialfach den Ruf, die erste Autorität Deutschlands zu sein. Die Tagesordnung und das Programm werden wir in dem nächsten Hefte bekannt geben.

Der IV. Lehrgang des D. P.-V. für deutsche Obstbaubeamte und Obstbaupraktiker

wird in der Zeit vom 4. bis 7. Juli ds. Js. in München stattfinden. Die Vorträge werden die Ernährung der Obstbäume und die Pflege ihrer Ernährungsorgane umfassen. Hervorragende Männer der Praxis und der Wissenschaft haben ihre Zusage hierfür erteilt.

Um Vorschläge für die Teilnehmer: Obstzüchter, Obstbaubeamte, Baumschulenbesitzer und Pomologen, denen Reiseentschädigungen und Tagegelder seitens des Deutschen Pomologenvereins zur Verfügung zu stellen sind, werden die am Obstbau beteiligten bundesstaatlichen Behörden und Körperschaften ersucht werden. Mitglieder des D. P.-V., Obstzüchter, Obstbaubeamte, Baumschulenbesitzer, Pomologen und Obstbauinteressenten, die außerdem an dem Lehrkursus in München ohne Reisebeihilfen teilzunehmen wünschen, wollen sich deswegen an den D. P.-V. wenden.

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach

Lorgus

Wir bitten den Mitgliedsbeitrag für 1910, welcher nach den Satzungen im I. Viertel des Vereinsjahres zu zahlen ist, sofern es nicht schon geschehen ist, nunmehr an die Adresse des D. P.-V. in Eisenach einschicken zu wollen.

Satzungsgemäß haben zu zahlen:

Persönliche Mitglieder	8 Mk.
„ „ im Ausland	10 „
Vereine	10 „
Körperschaftliche Mitglieder	50 „

Digitized by Google

Obsttransport - Forderungen.

Von **Chr. Friedr. Bruch.**

Der deutsche und besonders der pfälzische Frühobstbau, sowie der mit dem Vertrieb des Obstes sich befassende Handel haben sich bei den Verkehrsverwaltungen der Bundesstaaten als Hauptaufgabe die Abwirkung besserer Verkehrseinrichtungen für den Frühobsttransport zu stellen; denn wie die Obsttransporte bis heute bewerkstelligt werden, das ist rundweg als veraltet und unzulänglich zu bezeichnen.

Wir können die diesbezüglichen Wünsche zu folgenden Hauptforderungen formulieren:

1. Einstellung zureichend lüftungsfähiger Bahnwagen für den Frühobsttransport;
2. Einrichtung direkter Kurse aus den Hauptobstbaugebieten nach allen als Hauptabnehmer in Betracht kommenden Stadt- und Industriegebiete verbindenden Linien;
3. Beförderung des Frühobstes für die Zeit vom 1. Juni bis 15. September unter Verkürzung der Lieferfrist mit allen Personenzügen, sofern an die Zielstation nicht direkte Eilgüterzüge abgehen.

Von verschiedener Seite wird als erste Forderung unter Hintansetzung eines Teils oder aller der obigen Punkte die Ermäßigung der Tarife für Frischobst in den Vordergrund gestellt. Diese Forderung hat gewiß sehr viel Gutes für sich und wir würden deren Erfüllung im pfälzischen Obstbaugebiete selber mit großer Freude begrüßen, wenn wir nicht fürchten müßten, daß das Eine das Andere ausschließt, daß eine weitere Verbilligung der Eilfrachttarife für frisches Obst die Realisierung der andern Erfordernisse, die uns viel wichtiger und zwingender sind hinfällig machen könnte.

Der im bayerischen Landtag unsern Hauptobstbaubezirk vertretende bündlerische Abgeordnete Dr. Lehmann-Freinsheim hat bereits früher schon in der Kammer die oben ausgesprochenen Forderungen vertreten. Es wurde von der Regierung auch tunlichste Berücksichtigung zugesagt, aber nicht ohne den Hinweis, daß die Kosten, die namentlich die Einstellung von Lüftungswagen erfordern, hohe seien, daß der Obsttransport, der nach dem „Spezialtarif für bestimmte Eilgüter" zu halben Preisen gehe, sich ohnehin fiskalisch nicht rentiere.

Wenn wir auf diesen Standpunkt kommen, so werden wir, soweit es sich um Frühobst handelt, lieber auf den verbilligten Transport als auf den die Verderbnis des Obstes möglichst ausschließenden Transport verzichten! Bei Frühsteinobst beispielsweise, das aus wirklich frühen Gegenden kommt und daher höhere Preise als den des Durchschnittes erzielt, spielt ja 1 Pfg. weniger auf das Pfund nicht die ausschlaggebende Rolle; und wenn ich aufführe, daß wir von Freinsheim nach Hamburg per Pfund im Hundertkilosatz 2,7 Pfg., nach Bremen 2,47 Pfg., nach Kiel 3 Pfg., nach Berlin 2,5 Pfg. und nach Leipzig 2,25 Pfg. zahlen, so kann man hieraus berechnen, daß wir auch im günstigsten Falle kaum mehr als 1 Pfg. Ermäßigung auf das Pfund erzielen würden. Denn man muß sich doch bei allem Optimismus immer vorhalten, daß nicht gleich der ganze Frachtbetrag mit 2 oder 3 Pfg. nach jenen entfernten Zonen gestrichen werden würde. Bei Herbstobst und namentlich bei Zwetschen, die in vielen Jahren um 3—5 Pfg. am Produktionsmarkt abgesetzt werden, da würde die etwa in Aussicht zu nehmende Ermäßigung von 25—50% in der Preisgestaltung schon etwas in die Erscheinung treten. Solch billigem Obst wäre diese Vergünstigung sehr wünschenswert, namentlich da für dieses die Beförderungsweise von Punkt 2 und 3 nicht und kaum von Punkt 1 in Betracht kommt.

Die von der Eisenbahn für die Transporte des rasch verderblichen Frühobstes (Kirschen, Beerenobst, anderes Frühsteinobst und Frühkernobst) in Dienst gestellten Transportwagen sind absolut untauglich. In diesen Wagen herrscht in den Hochsommertagen geradezu eine Erstickhitze. Die armseligen kleinen Lücken an solchen Wagen reichen nicht dazu hin, die Temperatur aufzufrischen und selbst von den kühleren Nächten profitiert die Innentemperatur der Wagen nichts, denn die Tageshitze ist darinnen festgehalten, konserviert. Unser landwirtschaftlicher Verein hatte verschiedenemal größere Kirschenmengen nach Ausstellungen abgesandt und im Juni 1906 auch einen Transport Kirschen zu einem von erster Stelle angeregten Musterobstmarkt in München. Stets konnten wir uns persönlich von der unausstehlichen Hitze in solchen Wagen überzeugen. Die Kirschen zum Obstmarkt München wurden in den Abendstunden des 24. Juni von Mitgliedern in den Wagen verladen und mußten die Leute alsbald wieder aus dem Wagen heraus, um frische Luft zu schöpfen und Kleider abzulegen. Trotzdem mit Rücksicht auf den besonderen Zweck nur tadellos gesunde Ware in peinlichster Weise und nur in kleinsten Colli (7—10 Pfund) verpackt waren, mußten wir doch am Abend der Ankunft in München faule Kirschen in Menge ablesen. Die Länge des Transportes war hier nicht die Ursache, denn auf besondere Anstrengungen hin (Vorstelligwerden bei der Direktion der Pfalzbahnen in Ludwigshafen) und ebenfalls des besonderen Zweckes halber hatte man Beförderungsvergünstigung dahin erzielt, daß der Wagen, ab hier am 24. abends 9.30 Uhr, in München ankam am 25. abends 6.20 Uhr. Wenn also trotz vorsichtig verlesener, gesunder, gleichmäßig gereifter (nicht überreifer!) Früchte, sorgfältiger Verpackung bei Anordnung kleinster Gefäße, Ausschluß des Transitumladens, relativ rasche Beförderung und Beobachtung noch verschiedener anderer Vorsichtsmaßregeln doch noch viele Früchte schlecht geworden waren, so ist dieser Umstand doch nur allein auf Konto der Wagenhitze, auf den Mangel an Lüftung zu setzen. Wie präsentiert sich da erst eine Ware des großen Geschäfts, wenn, wie es sonst der Fall gewesen wäre, der Wagen erst andern

Digitized by Google

Vormittags in München angelaufen wäre und die Kirschen *noch* eine Nacht „Dampfbad" gehabt hätten und zudem für den Markt dieses Tages zu spät gekommen wären!

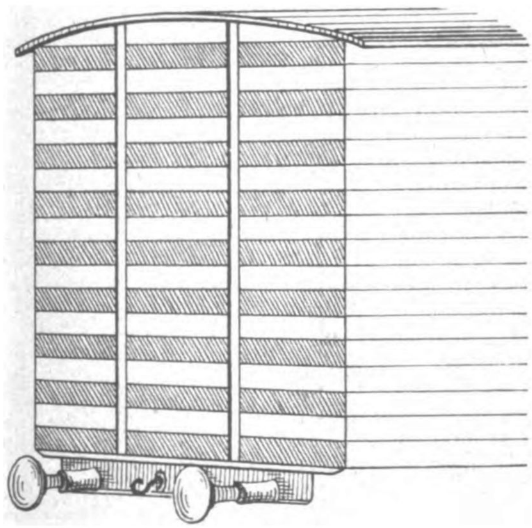
Das allerverderblichste Sommerobst, das gutgelüftete Wagen in allererster Linie verlangt, sind die in der Pfalz im Großanbau befindlichen Kirschen und anderes Steinobst, das empfindliche Beerenobst und die rasch teig werdenden Frühbirnen. Wenn wenigstens nur für diese mit ihrer Reife in die heißeste Jahreszeit fallenden Obstarten gut gelüftete Wagen zur Verfügung ständen. Das würde selbst einen anderen Transportfehler schon etwas ausgleichen.

Die Eisenbahnen anderer Länder sind in ihrer Obsorge für beste Beförderungen der Produktionen ihrer Länder den unsern weit überlegen. Wagen mit Kühl- und Lüftungsvorrichtungen gibt es dort schon lange. Eine französische Eisenbahn hat aber nicht nur solche Wagen zur Beförderung von Früchten und Gemüsen nach Deutschland eingerichtet, sondern gewährt obendrein für die Benützung dieser Wagen bei schnellster Beförderung bis zur Grenze noch 10% Ermäßigung auf den allgemeinen Tarif. Ebenso sieht man auch in der Saison stets die hellfarbigen italienischen Früchtewagen mit Lüftungseinrichtungen auf den deutschen Strecken laufen.

Aber auch die badische Eisenbahn hat auf Veranlassung des Badischen Obstbauvereins eine Anzahl Wagen zum Obsttransport mit Lüftungsvorrichtungen herstellen lassen und haben sich solche nach Mitteilungen von Ubink-Bühl in der „Deutschen Obstbauzeitung"-Eisenach für Kirschen, Pfirsiche und Frühzwetschen vorzüglich bewährt.

In früheren Jahren wurden häufig zum Kirschentransport Wagen eingestellt, von denen man aber in ganz seltenen Fällen einen in Verwendung sieht. Es sind dies die sogen. Schafwagen — Spezialwagen, die zum Transport von Kleinvieh (Schafen, Schweinen) benützt werden. *Diese Wagen sind die idealen Obsttransportwagen* und waren bei unsern Händlern auch auf ihre großen Vorzüge erkannt und beliebt. Der *ganze* Bau ist jalousieartig sowohl an der Stirn- als auch an den Seitenwänden — wenn auch unverstellbar —, so daß frische Luft woher sie auch kommt und besonders aus jeder beliebigen Fahrtrichtung eindringen kann und dumpfige Luft sich auf keinen Augenblick zu halten vermag. Bei rascher Fahrt wird die Luft, die in solchen Wagen das Obst bestreicht, *zugig* und infolgedessen kühler als die allgemeine Tagestemperatur draußen. Es bieten diese vortrefflichen Wagen also nicht bloß Lüftung sondern zugleich auch *Kühlung* und das Obst besteht weitere Transporte weit besser. Man kann getrost behaupten, daß das empfindliche Frühobst auf solche Weise einen Tag der Fahrt in weit besserer Verfassung durchmacht als einen Tag Überstand im Schuppen des Händlers. Sollte es den Eisenbahndirektionen wirklich ein zu großes Opfer sein, solche Lüftungswagen in größerem Maße zu bauen, um dadurch dem Frühobstbau eines Landes weit mehr zu nütze als die vielen schönen Reden nützen, die man halten läßt und die darauf hinauslaufen: „Auf jeden Raum pflanz einen Baum".

Als im Sommer 1907 in Frankreich sich die Nachricht verbreitete, daß Württemberg einen großen Ausfall an Mostobst zu erleiden habe, hat die französische Westbahn nach dem Vereinsorgan des Württembergischen Obstbau-Vereins zum Zwecke der Masseneinfuhr französischen Obstes nach Deutschland nicht weniger als 23 000 neue Waggons in Dienst stellen lassen. (Siehe D. O.-Z. 1907, S. 252.) *Was tun unsere Bahnen für den Obstbau?*



Eisenbahnwagen mit lüftungsfähigen Stirnwänden

Es wäre ja kein unbedingtes Erfordernis, ausschließliche Obstspezialwagen herzustellen und es könnte schon entsprochen werden, wenn die beiden Stirnwände (nicht auch die Seitenwände) lüftungsfähig eingerichtet wären und zwar nach folgender Skizze:

Jeder gewöhnliche Wagen müßte sich in der Weise umgestalten lassen, daß man jede zweite Planke der Stirnseiten entfernt und neue etwas breitere Planken in einem Rahmen einmontiert, daß dieselben die also geschaffenen Lucken einige Zentimeter überragend dicht schließen würden. In den also hergerichteten Wagen müßte so gut wie vorher jeder andere Transport, wie beispielsweise auch lose verladener Kalidünger, bewerkstelligt werden können. Soll in solchen Wagen nun in der Hochsommerzeit Obst befördert werden, so müßten im Wageninnern durch einen Hebelgriff die Planken so übereinander geschoben werden können, daß die Zugluken der ganzen Wagenbreite nach, wie Abbildung zeigt, sich öffnen. Erst jetzt kann man an eine gründlichere Lufterneuerung, an intensiv streichende, kühlende Zugluft während der Fahrt denken.

Bei Betrachtung der badischen Probewagen (siehe D. O.-Z. 1907, St. 248) kann ich mich — den Schritt vorwärts wohl anerkennend — des Zweifels nicht entschlagen, daß damit

Digitized by Google

etwas Durchgreifendes geschaffen sein soll. Die nachhaltige Hitze, die die hölzernen Decken und Wandungen nach der Fahrt im Julisonnenbrand bis tief in die Nacht ins Wageninnere abgeben — diese Reservehitze befördert das bißchen Luftzug am Boden nicht hinaus! Dabei kann bei den badischen Wagen an die Einlegung eines zweiten (Mittel-)Bodens wohl nicht gedacht werden, die zweite Etage wäre von der Lüftung ja abgeschnitten.

Eine weitere wichtige Forderung, die im Interesse des Frühobstbaues und -Handels zu stellen ist, ist die Beförderung des verderblichen Sommerobstes gleich der Personenbeförderung mit allen Personenzügen, soweit keine direkten Eilgutkurse nach bestimmten Zielstationen vorhanden sind. Der Reisende, der durch eigene Schuld oder durch einen Verkehrszwischenfall eine Verspätung von einem halben Tag erleidet, wird in den meisten Fällen kaum a u c h n u r a n n ä h e r n d den Schaden haben als ein Obstreisender, wenn dessen verderbliche Sommerware nur um so viel verspätet eintrifft, daß es zur Befahrung des zum Absatz bestimmten Marktes nicht mehr reicht und also das Obst bis zum nächsten Markt überstehen muß. Ganze oder doch teilweise Verderbnis „in idealer Konkurrenz“ mit Wertverminderung des noch notdürftig verkäuflichen Teiles ist die Folge. Rechnen wir hier nur beispielsweise mit einer Sendung von 30 Zentner Kirschen zu dem Ankaufspreise von 23 Mk. (Durchschnittspreis aus 1907), so läßt sich leicht beurteilen, was nur bei einem einzigen Fall auf dem Spiele steht, wenn der Zentner Kirschen unter Zuschlag von Verpackungsspesen, Fracht und dem Handelsverdienst zu 30 Mk. dem Adressaten angerechnet werden müssen.

Wie steht es nun mit den dermaligen Beförderungsverhältnissen? Das Eilgut soll nach dem Reglement tunlichst nur mit Eilgüterzügen befördert werden, andernfalls aber nur mit b e s t i m m t b e z e i c h n e t e n Personenzügen; n i c h t m i t a l l e n. Wir kennen für die Freinsheim-Weisenheimer Obsttransporte nur e i n e n günstigen Eilgüterzug, der bis nach Köln durchgeführt wird und der deshalb besonders wertvoll ist, weil er bis ins Herz des rheinischen Industriezentrums mit seinem großen Verbrauch hineinführt. Wo aber gibt es direkte Eilgüterzüge oder direkte Kurse nach andern aufnahmefähigen Bezirken, beispielsweise Strecke Ulm-Augsburg-München. Nach kurzer Fahrt muß das Obst den von der Ausgangsstation weggehenden Eilgüterzug verlassen, um einen Anschlußzug abzuwarten, denn auf j e d e n Personenzug darf ja, wie wir gesehen haben, das Obsteilgut nicht übergehen. So erfährt, wenn wir München im Auge behalten wollen, das Obst eine Reihe von Umladungen, deren schonende Art ja sprichwörtlich ist, und wenn das empfindliche Sommerobst in dumpfen Wagen bei hingezögerter Beförderung und wiederholten Umlademiseren in München ankommt, dann ist es nicht zu wundern, wenn Kirschen, Beerenobst, Frühsteinobst und Frühbirnen in einer fauligen Tunke liegend ankommen. Nun soll der großstädtische Obstkonsument mit Genuß an diese Fragmente herangehen!

Es werden schon seit Jahren auf ursprüngliche Veranlassung des Ministeriums in München Musterobstmärkte mit pfälzischem und altbayerischem Obst abgehalten, was von dem löblichen Bestreben zeigt, dem Münchener Obstfreund zu beweisen, daß nicht nur in Ungarn, Tirol und Italien usw. gutes Obst wächst, sondern wohl noch besseres und feineres Obst im eigenen Lande. Der geradezu reißende Absatz zeigte, daß es des Müncheners Wunsch ist, Gelegenheit zum Erwerb bayerischen Obstes und pfälzischer Kirschen zu erhalten.

Wie sich nun auch die Erfolge bei Spätherbst- und Winterobst praktisch durch Anknüpfung dauernder Geschäftsverbindungen verwerten lassen dürften, so wird sich das für Kirschen, Erd- und anderes Beerenobst unter den dermaligen Beförderungsverhältnissen niemals erreichen lassen, trotz des vorhandenen Bedürfnisses, und man ist auch in Kreisen pfälzischer Kirschenproduzenten nicht mehr geneigt, einen Münchener Markt zu beschicken, da einem praktischen, dauernden Nutzen die schlechten Transportverhältnisse hindernd entgegenstehen. Man hatte es eben bis zur Zeit noch nicht versucht in der Sommerobstsaison täglich einen durchgehenden Obsttransportwagen aus dem Herzen des pfälzischen Obstbaugebietes abgehen zu lassen ohne erst die Garantie zu verlangen, daß dieser Wagen eine Vollladung erhalten wird. Mit der Gelegenheit, günstig zu transportieren, wäre ohne allen Zweifel auch deren Ausnützung gekommen, besonders da auch noch die Obstversorgung der an der Strecke Pfalz-München liegenden Großstädte in Betracht kommen muß. Bei hiesigen Händlern und Produzenten laufen alljährlich Bestellungen auf Kirschen ein, insbesondere seit der pfälzische Kirschenmarkt am 26. Juni 1906 in den Zentralsälen in München stattgefunden hatte. Bald aber stellen sich die Klagen und mit diesen die Geschäftsverbindungen ein.

Das verhält sich aber durchaus nicht allein so mit dem Verkehr ins jenseitige Bayern. Auch aus den Städten Rheinlands, Westfalens und Hannovers — von Thüringen und Sachsen ganz abgesehen — kommen alljährlich schwere Klagen zurück. Es sind auch hier nur die Städte günstig daran, die von dem Kurs des schon erwähnten Obstgüterzuges direkt berührt werden. Von da ab nach den Anschlußlinien verfallen die Obsttransporte wieder der allgemeinen Kalamität: Verzögerungen und zu häufiger Umladungen.

Ein Händler aus Pirmasens (Westpfalz), der bis zum Jahre 1906 ein guter Abnehmer auf unserem Kirschenmarkt war, indem er stets tags vor den Pirmasenser Wochenmärkten, die Dienstags, Donnerstags und Samstags stattfinden, je einen Wagen Kirschen oder auch deren zwei einkaufte, hatte oft über das Mißgeschick zu klagen, daß ihm entweder die Bahn den oder die Waggons auf der Unterwegsstation Landau oder Bibermühle stehen ließ und er andern Tags mit leeren Händen auf dem Wochenmarkt stand und seinen Höckern nichts geben konnte. Bis zum nächstfolgenden Werktag, war dann die Ware, wenn es inzwischen nicht gelungen war sie zu verschleudern, dahin, zumal da dieser Pfälzer Händler der Nähe wegen es wagen

Digitized by Google

durfte, die bestreifste Ware, die schon im Drang der Erntearbeiten etwas über die Zeit gehangen hatte, um einen etwas billigeren Preis aufzukaufen. Für solche Aufkäufer überreifen Frühobstes, das für weitere Strecken versagt, ist man, wie das sehr begreiflich ist, äußerst froh; es sind gern gesehene, hochwillkommene Gäste. Noch schlimmer war es, wenn die Kirschensendung für den Samstagsmarkt zu spät kam und der darauffolgende Sonntag jedes Handelsgeschäft unterband. Die schlimmsten Fälle aber verzeichnete der Händler dann, wenn er an Tagen, an denen er zu Hause Markt halten wollte, in Freinsheim einen Beauftragten aufgestellt hatte, der ihm inzwischen einen weiteren Waggon Sommerobst aufgekauft hatte und der Händler nun zu dem überstehenden Waggon noch einen weiteren für den nächsten Werktag hinzubekam.

Das sind Schäden, die die Bahn allein auf dem Gewissen hat und die den Grundstein zum Untergang mancher Handelsexistenz legten. Das was hier von dem Pirmasenser Händler gesagt ist, das gilt auch für manche andere. Die pekuniären Mißerfolge und Gefährnisse aber, die die Obstgeschäfte haben, werden zum guten Teil auf die Obstzüchter wieder abgeladen und sie drücken sich in Geschäftsflaue und Preissturz deutlich genug aus. Das letzte Ende ist der Verdruß am Frühobstbau und die Einschränkung desselben, den der Staat zwar zu heben sucht, ohne aber am richtigen Ende anzufassen.

Man wirft nun wohl die Frage auf, warum denn nicht die Eisenbahnen für die so entstehenden Schäden gefaßt werden. Hierauf ist zu antworten, daß die langen Expeditions- nnd Lieferfristen für Eilgut, wie sie leider auch für das Obsteilgut gelten, die Verwaltungen fast immer vollauf decken.

Der Bahn steht allein eine Expeditionszeit von 24 Stunden zu, wenn diese Expeditionszeit nun wohl bei frischem Obst niemals ausgenützt wird, so zählt aber doch diese Frist mit zur Lieferzeit. Das allein ist schon außerordentlich bedauerlich.

Die Lieferzeit für Eilgut beträgt — einerlei, ob es sich um das sehr verderbliche Sommerobst oder um Emballage oder unvergängliche Materialien handelt — einschließlich der Expeditionszeit innerhalb des Geltungsbereiches der deutschen Eisenbahn-Verkehrsordnung und des österreichisch-ungarischen Betriebsreglements bei Entfernungen bis zu

300	Kilometer	2	Tage
600	,,	3	,,
900	,,	4	,,
1200	,,	5	,,
1500	,,	6	,,

oder um einige praktische Fälle herauszugreifen: von Freinsheim nach der nächsten Stadt 2 Tage, hiezu rechnen noch Köln, Karlsruhe, Stuttgart; nach München, Halle a. S. und Leipzig 3 Tage; nach Hannover, Berlin, Hamburg 4 Tage. Nach Königsberg 6 Tage. Man sieht, das weiche Frühstein- und Beerenobst kann schon lange zugrunde gegangen sein, ehe eine Bahn für mangelhafte Beförderung haftbar zu machen ist. Glaubt eine Bahnverwaltung, über die solches Obst geleitet ist, Gründe zu haben — und solche wird man, um einen Fehler zu verdecken, immer zur Hand haben —, so läßt man die Ladung oder das Stückgut unbekümmert stehen, da ja die Lieferzeit noch lange nicht ausgenützt sein wird.

Diese unglaublichen Lieferfristen müssen das Bahnpersonal gegen eine aufmerksame und eilige Beförderung gleichgültig machen und es ist eine dringende Forderung, die für das Eilgut im allgemeinen geltenden Lieferzeiten auf die Sommerobstbeförderung nicht anzuwenden, also nicht auf das verderbliche in der Hochsommerhitze (bis etwa 15. September) zu befördernde Frühobst, während es bezüglich des Herbst- und Winterobstes mit dem seitherigen Beförderungsmodus sein Bewenden haben könnte.

Es wäre demnach zu bestimmen, daß alles frische Obst inländischer Herkunft vom Beginne des Versandes bis zum 1. September des betreffenden Jahres unter Wegfall der für Eilgut im allgemeinen geltenden Expeditions- und Lieferfristen, gleich den Personen mit allen Zügen (Schnellzüge ausgeschlossen) befördert werden müßte.

Es ist mit Befriedigung zu beobachten, daß Beamte und Bahnpersonal innerhalb der Hauptproduktionsgebiete durchaus verständig und sachgemäß mit den ihnen anvertrauten Obsteilgütern umgehen. In steter Berührung mit Obstbau und -Handel, teils mit dem Obstbau selber verwachsen, ist die Erkenntnis der Werte und der Anforderungen, die das Frühobst stellt, wenn es wohlerhalten den Transport überstehen soll, recht allgemein geworden. Nicht so beim Personal auf Transit-, Umlade- und Zielstation. Die Obstgefäße werden übereinander geschichtet, gestoßen, geworfen und aufgestumpft, als ob es sich um Pflastersteine handle. Das Umladepersonal ist oft zu wenig, Obstkisten, die ihres Gewichtes halber von 2 Bediensteten gefaßt werden sollten, werden Kante über Kante stürzend in oder aus dem Wagen befördert. Hier wäre es zu erörtern, ob schärfere Erlasse zur Verhütung dieser Mißstände nicht zu unterstützen wären mit von sachverständiger Seite kurz gefaßten Schriftchen über die „Anforderungen beim Früh-Obstverkehr, über die Werte und die entstehenden Schäden bei verzögerter und fehlerhafter Behandlung", die gleich der Dienstinstruktion an das Bahnpersonal zu verteilen wären und über deren inhaltliche Kenntnisnahme sich das Personal auch gelegentlich auszuweisen hätte. Vielleicht gelänge es auf diesem Wege eine ähnliches nützliches Interesse, ein ähnliche sachdienliche Erkenntnis zu erzielen und anzuerziehen wie beim Personal an den Obstbaustätten selber.

Die Obstbeförderung mit der Post ist nur für Klein- und Privatversand denkbar. An weiteren Zielen langt zwar das Postkolli eher an als das Bahneilgut, da auch die Schnellzüge Paketsendungen übernehmen. Nichtsdestoweniger ist die eilige Verladung, die der Personenzugsverkehr für solche Einzelgüter erheischt, genügend schädlich, um von vornherein eine schlechte Ankunft voraussehen zu lassen.

Digitized by Google

Ich sah erst in der letzten Obstzeit wieder auf der bedeutenden Uebergangsstation Ludwigshafen a. Rh. die Umladearbeit vor sich gehen. Der von Basel über Frankfurt nach Norddeutschland gehende Schnellzug gab die Postpakete eilends heraus, dann fuhren zwei hochbeladene gelbe Bahnpostkarren vor. Der eine war von sechs Händen in fliegender Hast in den Bahnpostwagen entleert worden, in dem nun in hohem, wirrem Stapel die Postpakete aufgeschichtet lagen. Dann wurde der zweite Karren vorgenommen, allein als kaum ca. 10 Stück in den Wagen geschleudert waren, setzte sich der Zug in Bewegung und noch immer wurden Pakete in den abfahrenden Wagen geworfen. „Adieu schönes Obst, wenn solches in den Kisten und Kartons mit dabei war", dachte ich mit stummem Entsetzen.

Der beaufsichtigende Postschaffner sagte mir auf meine Frage, was mit dem nicht mitgekommenen Teil der Pakete geschehen solle, daß diese eben den nächsten, auf anderer Linie nach Frankfurt gehenden Schnellzug, der auch bald anlaufe, abwarten müßten.

Es kann nun freilich nicht erwartet werden, daß die Schnellzüge einer sorgfältigeren Paketverladung halber Verspätungen riskieren, aber man muß sich doch fragen, ob es nicht etwa angängig wäre, diese Bahnpostkarren so einzurichten, daß das die Pakete enthaltende Obergestell vom Unterbau abnehmbar sei und vom Karren direkt in den Wagen samt Ladung eingeschoben werden könnte, um in gleicher Weise für die betreffende Transitstation bestimmte und beladene Obergestelle dafür herauszubekommen. Es ist so ein ordnungsmäßiger, ruhiger Umtausch der Pakete samt dem sie fassenden Karrengestelle möglich. Ein solcher ständiger Umtausch geschlossener Ladungen wäre ja nur für Transitstationen angängig, aber auch nur für solche erforderlich und könnte vielem Schaden vorbeugen. Es hat sehr wenig Wert, wenn die Regierungen Obstbauwanderlehrer anstellen und sie zur Abhaltung von Ernte-, Sortierungs- und Verpackungskursen hinaussenden, wenn sie sich nicht zugleich für raschere und sachgemäße Beförderung beim Frühobst und dem Obste überhaupt verwenden wollen. Was unter Kosten und Mühe dem Züchter gelehrt und dem Händler anerzogen wurde, das verdirbt in letzter Hand die Bahn.

Manches deutsche Frühobstgebiet wäre noch sehr wesentlich ausdehnungsfähig, wenn es sich nicht damit begnügen müßte, nur die nächsten Zonen mit Sommerobst zu versehen, über die hinaus das leicht vergängliche Obst mangels eiligerer Beförderung und zugiger Wagen nicht mehr in handelsfähigem Zustand ankommt. Wie viele abgängige Weinberglagen ließen sich beispielsweise zum Anbau feinen Frühobstes auf Niederstämmen als Frühpfirsiche, Aprikosen, anderes Frühsteinobst, Beerenobst, auch manchem Kernobste nutzbar machen. Die Haltbarkeit solcher Anlagen ist nur eine begrenzte und nach Abgang wäre dem Weinbau das Gelände wieder zur Verfügung zu stellen. Es wäre das also die berufenste Zwischenkultur, der beste Fruchtwechsel, der dem teuren Rebgelände eine bessere Rente in der Zwischenzeit abringen könnte als der Zwischenanbau von Kartoffel, Futter oder Getreide.

Zu solchen Erweiterungen des Frühobstbaues aber bedarf es zur nutzbringenden Verwertung desselben durch die Eisenbahn der Erschließung auch entfernter gelegener Aufnahmegebiete als solcher von nur 3—400 Kilometer, welche das Frühobst unter den bisherigen Beförderungsverhältnissen nur noch mit Mühe und Not in annehmbarer Verfassung zu erreichen vermag.

Ueber Gemeinschaftspflanzungen und das Meliorationsverfahren im Obstbau.

Von Kreisobstbauinspektor **Heyden-Oppenheim.**

In den Gegenden, wo der Obstbau schon seit alters her in größerem Umfange landwirtschaftlich betrieben wurde, zeigen sich je nach der Bodenbeschaffenheit mehr oder weniger die Folgen der Baummüdigkeit.

Ein günstiges Klima und andere vorteilhafte Vorbedingungen haben dem Obstbau in meinem Arbeitsgebiete — dem Kreise Oppenheim in Rheinhessen — sehr früh Eingang verschafft. Groß und zahlreich sind die Baumbestände von jeher gewesen, welche auch heute noch die Ortschaften in anmutiger und interessanter Weise umrahmen. Das Bestreben der obstbautreibenden Bevölkerung, die alten mehr oder weniger abgängigen Baumfelder zu erhalten, ist leicht erklärlich, wenn man deren einstige große Fruchtbarkeit berücksichtigt. Man ist aber vielfach zu weit gegangen und hat versucht, das natürliche Absterben der Bäume durch sofortiges Nachpflanzen und Wiederausfüllen der entstandenen Lücken auszugleichen.

Die Nachteile dieses Verfahrens konnten nicht ausbleiben. Ratschläge und Belehrungen seitens der Fachleute fanden erst ihre volle Beachtung, als die Ursachen der Mißerfolge immer deutlicher in die Erscheinung traten. Nur ganz langsam konnte sich auch die Überzeugung Bahn brechen, daß die gegen früher wesentlich geringer gewordenen Erträge der alt gewordenen Obstanlagen auf ganz natürliche Ursachen auf die Folgen der Alters-

Digitized by Google

schwäche zurückzuführen sind. Bei den vorgenommenen Ersatzpflanzungen brachte ein Wechsel in der Obstart nicht selten günstige Erfolge. Birnen entwickelten sich oft ganz gut, wo sie an Stelle eingegangener Apfelbäume gepflanzt wurden.

Die Bemühungen um eine weitere rationelle Ausnutzung baummüder Böden durch Obstbau befriedigten im allgemeinen nicht. So kam man im Obst- und Gartenbauverein für den Kreis Oppenheim auf den Gedanken, die Obstzüchter zur Anlage größerer Gemeinschaftspflanzungen nach gemeinsamen wirtschaftlichen Zielen auf frischem Boden zu veranlassen. Bei dem im Kreise vorherrschenden Kleingrundbesitz und der großen Anzahl der beteiligten Interessenten gab es recht viel Schwierigkeiten zu überwinden.

Bald gelang es jedoch, durch Ausführung gemeinschaftlicher Anlagen auf den Äckern längs der Straßen und Feldwege den Anfang zu machen. In einer angemessenen Entfernung von der Straßengrenze wurden die Bäume auf den Äckern der Anlieger, nach gemeinschaftlicher Sortenauswahl gepflanzt.

Um dem raschen Abgehen der alten Baumfelder bald einen entsprechenden Ersatz gegenüber zu stellen, erschien es ratsam, mit Nachdruck den Plan der Ausführung größerer Gemeinschaftspflanzungen zu bearbeiten.

Man stellte folgende Grundsätze auf:

1. Ein bestimmter Teil der Gemarkung mit gutem Boden und zusagenden Verhältnissen wird durch den Obst- und Gartenbauverein im Einvernehmen mit den Grundbesitzern nach gemeinsamen wirtschaftlichen Zielen bepflanzt.

2. Die Anlage wird einer möglichst vorteilhaften landwirtschaftlichen Ausnützung des Bodens unter den Bäumen angepaßt. Man gibt den Bäumen einen recht großen Abstand, um die Bodenbeschattung nach Möglichkeit zu vermindern und die Unterkulturen wie Getreide usw. nicht erheblich zu beeinträchtigen.

3. Es werden nur wenige Sorten gepflanzt, die erfahrungsgemäß einen sicheren Erfolg bringen.

4. Die ganze Anlage, welche einer Reihe von Besitzern gehört, erhält einen einheitlichen, nach wirtschaftlichen Zielen berechneten Charakter.

5. Damit alles sachgemäß zur Ausführung kommt, wird das Pflanzenmaterial etc. durch den Verein besorgt, der die Anlage durch fachkundige Baumwärter bewerkstelligt, soweit dies nicht durch die Interessenten selber geschehen kann.

6. Der ganzen Ausführung liegt ein bestimmter Plan zu Grunde. Wenn einzelne Besitzer sich anfänglich ausschließen, später aber nachkommen, können deren Pflanzungen leicht eingefügt werden, ohne das Bild des Ganzen zu stören.

Meistens kommen bei einer solchen Gemeinschaftspflanzung Äpfel in Betracht. Die Einträglichkeit der Mirabellen gab jedoch dazu Veranlassung, in besonderen Fällen auch größere Pflanzungen von dieser Obstart zu schaffen. Abgängige Weinberge boten dazu die beste Gelegenheit. Neben Mirabellen wurden auch Sauerkirschen in größerem Umfange zur Bepflanzung abgängiger Weinberge benutzt.

Die weitere landwirtschaftliche Ausnützung des Bodens mit Getreide usw. ist in Obstanlagen auf Weinbergsgelände bei dem abschüssigen Gelände nicht gut durchführbar. Deshalb können auch die Bäume einen engeren Stand bekommen; der Boden steht ihnen allein zur Verfügung.

Nicht minder wichtig wie die Anlage von Gemeinschaftspflanzungen ist auch in älteren Obstbaugebieten d a s M e l i o r a t i o n s v e r f a h r e n. Dasselbe stützt sich auf eine rasche Verbesserung der bestehenden Obstpflanzungen auf Grund der gemachten Erfahrungen. Aus jener Zeit, als man mit weniger Sicherheit und Überzeugung die Sorten auswählte wie heute und man allgemein Wert auf ein großes Sortiment legte, stammen sehr viel Bäume, die nicht den heutigen Anforderungen entsprechen und daher vorteilhaft umveredelt werden. Diese Arbeit des Umpfropfens mit erprobten Sorten von hervorragenden Mutterbäumen bringt den Obstbau einer Gemeinde sehr rasch vorwärts. Auf die gute Auswahl des Edelreisermaterials ist besonders Wert zu legen. Der Umstand, daß bei den meisten Obstsorten auch minderwertige Arten vorkommen und daß einzelne Bäume sich vor anderen hervorragend auszeichnen, läßt es besonders wichtig erscheinen, hier den Maßstab für ein zeitgemäßes Vorgehen anzulegen. Durch genaue jährliche Aufzeichnungen über Entwicklung und Tragbarkeit wird man allmählich solche wertvolle Standbäume

Digitized by Google

kennen lernen, die zur Edelreisergewinnung besonders geeignet sind. Die Fortpflanzung solcher, als wertvoll erkannten Sortenarten und das Umpfropfen minderwertiger Bäume ist für den Obstbau von einer weittragenden Bedeutung. Immer deutlicher tritt im Kreise Oppenheim die Tatsache in Erscheinung, daß alte, früher beliebte Sorten wie Edelborsdorfer, Schaffelder, Brauner Matapfel u. a. von Jahr zu Jahr mehr zurückgehen, von Krankheiten aller Art viel zu leiden haben und deshalb nicht mehr anbauwürdig sind. Von den älteren Sorten strotzt gerade in Gesundheit, Wuchs und Tragbarkeit der rote Eiserapfel. Es ist keine Seltenheit, daß ein Baum dieser Sorte in einem Jahre für 150—180 Mark Früchte bringt. Durch Umpropfen minderwertiger Sorten auf Grund von Erfahrungen, die in einer Gemarkung gesammelt wurden, läßt sich ein sichrerer Erfolg erzielen, als wenn man sich nach den Verhältnissen in anderen Gemeinden und Obstbaugebieten grundsätzlich richtet. Hier bietet sich den Lokalobstbauvereinen ein dankbares Feld der Tätigkeit. Die Verschiedenheit des Bodens und der Lage bedingt auch eine ganz verschiedene Entwicklung der eingebauten Obstsorten. Je größer und sicherer die Anpassung einer Obstanlage an die bestehenden Verhältnisse vorgenommen wird, desto besser ist der Erfolg.

Die Verbesserung älterer Obstanlagen durch gemeinsames Vorgehen in einem Obst- und Gartenbauverein ist besonders geeignet, nach der wirtschaftlichen Seite hin wesentliche Vorteile zu erzielen. Wenn das Umpfropfen der minderwertigen Sorten seitens der Vereinsmitglieder allgemein und unter Berücksichtigung der oben' angeführten Gesichtspunkte durchgeführt wird und vorzugsweise immer nur bestimmte Sorten fortgepflanzt werden, so erfährt die Möglichkeit eines guten Obstabsatzes eine wesentliche Förderung.

Das Spritzen mit Kupferkalkbrühe.

Von Obst- und Weinbauinspektor **Pfeiffer-Darmstadt.**

Die Ausführungen von Lesser-Kiel in No. 2 dieser Zeitschrift über dieses Thema veranlassen mich, einige Erläuterungen zur Verwendung von Bordelaiser Brühe und ähnlichen Spritzflüssigkeiten hier zu geben. Bekanntlich findet die Kupferkalkbrühe (Bordelaiserbrühe) schon seit langer Zeit Verwendung zur Bekämpfung von Blattpilzkrankheiten, insbesondere des Fusicladiums (Schorf). Die Konzentration ist gewöhnlich drei bis fünfprozentig für Behandlung vor dem Austrieb, einhalb- bis einprozentig bei beginnendem Austrieb und einprozentig für spätere Sommerbehandlung am härteren Sommertrieb. Da andere Mittel, insbesondere die Karbolineumpräparate, die Kupferkalkbrühe noch keineswegs zu verdrängen geeignet sind, findet letztere, und dies sehr mit Recht, noch eine ausgedehnte Anwendnug.

Wie der von Lesser angegebene Fall beweist, sind zunächst die Sorten, dann vor allem aber die Obstarten unter sich sehr verschieden empfindlich gegen die Bestandteile und die Wirkung dieser Brühe. Es ertragen Birnen im allgemeinen stärkere oder nicht ganz einwandfrei hergestellte Kupferkalkbrühen viel besser als Äpfel und Steinobst. Während bei meinen früheren Versuchen einprozentige Lösungen den Birnen nie schadeten, konnte dies bei einzelnen Apfelsorten, z. B. Goldparmäne, Landsberger Renette, Cox Orangenrenette mitunter festgestellt werden. Wir wissen jedoch aus den ausgedehnten Versuchen im Weinbau ganz genau, daß gegen solche Pilze, im Weinbau der falsche Meltau (Peronospora), die in einer halbprozentigen Lösung enthaltenen Kupfermengen vollständig genügen, um auf Monate hinaus die tatsächlich gespritzten Pflanzenteile zu schützen. Voraussetzung hierfür jedoch ist, daß die Verteilung nicht in Tropfen, sondern in vollständig nebelähnlicher Form vor sich geht, daß das Laub zur Zeit der Bespritzung trocken ist (nicht feucht vom Tau usw.), und daß nach der Bespritzung möglichst auf einige Stunden hinaus kein starker Regen fällt. Letzterer Umstand ist von besonderer Bedeutung, da hierdurch sehr leicht eine Verdünnung der aufgetragenen Spritzbrühe erfolgt, wodurch ein Teil derselben abfließen und die Gesamtkupfermenge bedeutend vermindert werden

Digitized by Google

kann. Aus diesem Grunde verwenden wir vorsichtigerweise eine stärkere Lösung, damit ein genügend starker Kupferbelag, fein verteilt, gesichert erscheint. Nach langjährigen Beobachtungen genügt jedoch hierfür eine einprozentige Brühe meist vollständig; sie stärker zu nehmen hat für Sommerbehandlung im Obstbau nicht nur keinen Zweck, sondern bringt nicht selten Nachteile mit sich. Im Weinbau wird allerdings häufig zweiprozentig gespritzt, doch mehr aus Vorsicht, als auf Grund bewiesener Notwendigkeit. Obstbäume sollten daher im ersten Entwicklungszustand nur einhalbprozentig gespritzt und bei der Zusammensetzung der Brühe peinlichste Gewissenhaftigkeit beobachtet werden. Hierzu ist zu bemerken:

Der Erfolg liegt nur bei dem Kupfervitriol, nicht bei Kalk, Soda usw., das sind die Stoffe, welche zur Linderung der Säure (Schwefelsäure im Kupfervitriol), also zum Neutralisieren verwendet werden. Wie der Fall, den Lesser schildert, zeigt, muß jede saure Eigenschaft der fertigen Brühe ausgeschlossen bleiben. Daneben allerdings kommt dem Kalk noch die Eigenschaft zu, die Haftfähigkeit der Brühe zu erhöhen, zu welchem Zwecke im Weinbau mitunter auch noch einhalb bis ein Kilo Zucker auf 100 Liter zugesetzt werden. Bei Verwendung von „gelöschtem Kalk“ gilt als Regel, daß die doppelte Menge hiervon gegenüber dem Kupfervitriol nötig ist, um eine saure Reaktion zu verhindern, also zwei Kilo Kalk und ein Kilo Kupfervitriol und hierzu, um eine einprozentige Lösung zu erhalten, 100 Liter gewöhnliches Wasser. In der Mehrzahl der Fälle wird unter Verwendung guten, möglichst sandfreien und frischen Kalkes die Absicht erreicht werden, d. h. ein blaues Lackmuspapier sich nicht mehr rot färben. Was wir allgemein jedoch unter „neutral“ verstehen, ist schon eine Lösung, die alkalisch reagiert, also das Gegenteil von sauer einschließt. Im Weinbau verwendet man zur Feststellung dieses Momentes ein etwas empfindlicheres Papier als Lackmus, nämlich Papier, das mit Phenolphtaleïn getränkt ist, eine Masse, die jeden Überschuß an Lauge sofort anzeigt. Auf diesen Überschuß kommt es jedoch ausschließlich an und wiederum insofern, als er möglichst gering sein soll. Man muß daher bei Herstellung der Brühe so verfahren, daß man Kupfervitriol und Kalk getrennt in Wasser löst und die Kalkbrühe in die Vitriolbrühe gießt. Nur so ist es möglich, genau den Moment zu fassen, wo die Säure gebunden und die Lauge in geringster Menge im Überschuß vorhanden ist. Man wird auf diese Weise von der Güte des Kalkes unabhängiger, indem mit dem Eintritt der roten Farbe auf dem ehedem weißen Phenolphtaleïnpapier auf alle Fälle vollständig genügend Kalk vorhanden ist. Dieses Papier ist in jeder Apotheke erhältlich, außerdem ist es in schmale Streifen geschnitten und auf Rollen gebracht von der Firma Eugen Dieterich, chemische Fabrik in Helfenberg, zu beziehen. Es ist jedoch darauf zu achten, daß dieses Papier dunkel und trocken aufbewahrt und öfters wieder frisch bezogen wird. Bei den oben geschilderten Herstellungen wären, um ein Beispiel anzuführen, 50 Liter Kupferbrühe mit ein Kilo Kupfervitriol in 50 Liter Kalkbrühe mit zwei Kilo frischem gelöschtem Kalk zu mischen, um eine richtige Brühe zu erhalten. Man geht nun derart vor, daß man zunächst nur ca. 40 Liter Kalkbrühe zugießt und mit dem Papier durch Eintauchen auf zwei cm Länge probiert. Verfärbt es sich nicht, werden weitere fünf Liter nachgegossen. Angenommen, daß nunmehr eine deutliche Verfärbung eintritt, so wird der Rest des Kalkes nicht mehr verwendet, dafür eine dem Rest entsprechende Menge gewöhnlichen Wassers nachgegossen. Reicht der Kalk nicht aus, was auch vorkommt, so wird eben noch etwas mehr als die zwei Kilo zugegeben. Der Teil des einmal eingetauchten Papieres muß stets abgerissen werden, da nur trockenes Papier genau zeigt. Weiterhin ist zu beachten:

1. Solche fertige Brühe sollte nicht älter als 12--18 Stunden sein. Am besten ist ganz frische Brühe. Ältere Brühe ist vollständig wertlos und unbrauchbar.

2. Das Kupfervitriol darf nie in einem eisernen, kupfernen oder Emaillebehälter, sondern muß stets in einem Holz- oder Tongefäß angesetzt werden.

3. Der Kalk sowohl, als auch das Kupfervitriol dürfen nicht ohne weiteres auf den Boden des Behälters geworfen, sondern müssen in ein Tuch eingebunden

Digitized by Google

oder in einen dichten Korb eingefüllt und so in die obersten Wasserschichten eingehängt werden. Nur auf diese Weise kommt kein Schmutz in die Brühe, der häufig die Spritzen verstopft; so auch nur löst das Wasser den Kalk und auch das Kupfervitriol vollständig, da die gesättigten Wasserschichten sich, weil schwerer, zu Boden setzen und werden, ungesättigt, fortlaufend an deren Stelle treten.

4. An Stelle von gelöschtem Kalk kann gemahlener Stückkalk wohl Verwendung finden, doch ist damit zu rechnen, daß bei längerem Lagern die säurebindende Wirkung des Kalkes zurückgeht und daher größere Mengen nötig werden.

5. Die Verwendung von Soda an Stelle von Kalk ist möglich; die Brühe wird hierbei weniger verunreinigt, doch sind die Spritztropfen weniger gut sichtbar. Dieser Umstand mag beim Bespritzen von Spalieren an Häuserwänden angenehm sein, hat aber bei etwa beabsichtigter nachträglicher Kontrolle seine Schwierigkeiten. Besonders sei aber bemerkt, daß Soda konzentrierter ist, daher meist geringere Mengen nötig sind.

6. Ein Bespritzen bei leichtem Regen kann im Notfalle stattfinden, sofern man mindestens eine einprozentige Brühe verwendet.

Für kleine Anlagen usw., die nur eine geringe Menge Brühe erfordern, ganz besonders aber für Bäume, Reben, Rosen usw. an Mauern, Häusern usw., wo eine Bemalung mit der unschönen blaugrünen Brühe vermieden werden soll, möchte ich nur das Essigsaure Kupfer empfehlen. Für eine einprozentige Lösung wird ein Kilo in 100 Liter Wasser einfach gelöst und die Brühe ist spritzfertig. Sichtbare Spuren der Brühe ergeben sich jedoch nicht.

Es muß hierbei, so selbstverständlich es eigentlich ist, immer wieder betont werden, daß nur die tatsächlich gespritzten Blätter und Früchte geschützt sind. Wenn daher nach Tagen und Wochen neue Pflanzenteile sich gebildet haben, so muß entsprechend mehrmals gespritzt werden. Die kritische Zeit ist natürlich der Vorsommer, sofern er die bekannte warmfeuchte, schwüle Witterung mit sich bringt, da mit dem Auftreten eines ersten starken Befalls die Gefahr einer raschen Weiterverbreitung wächst. Wird diese durch Bespritzen hinausgeschoben, so wird Zeit und mehr Sicherheit gewonnen, da ältere Pflanzenteile weniger empfindlich sind als die jüngsten Triebe und die weichen, zarten Schalen der jungen Früchte.

Kupferkalkbrühe und Tenax.

Trotzdem Herr Lehrer Rudolf Richter in Rohrbeck bei Dallgow-Döberitz-Spandau Weihnachten 1908 die Welt mit einem Buche beglückt hat, in dem gesagt wird, daß zur Bekämpfung aller tierischen und pilzlichen Schädlinge im Obstbau Lehm- und Holzasche vollkommen genügt, hat sich der deutsche Obstbau diese einfachen, billigen und überall leicht zu beschaffenden Mittel augenscheinlich noch nicht zu eigen gemacht. Auch im vergangenen Jahre hat der Schorfpilz wieder einen beträchtlichen Teil der deutschen Obsternte unansehnlich und geringwertig gemacht. Dabei ist das Vorjahr keineswegs als ein Pilzjahr zu bezeichnen. Entgegen Herrn Richters Meinung bricht sich aber doch immer mehr die Überzeugung Bahn, daß wir nur mit regelrecht und pünktlich durchgeführten Kupferkalkspritzungen diesem, den Gelderlös so sehr herabsetzenden Pilze zu Leibe gehen können. Ich bin ein Freund der Kupferkalkbrühe, denn ich habe mich so oft von ihrer ausgezeichneten Wirkung überzeugt, daß ich vorerst nicht von ihr lasse und dafür Obstpflanzungen Holzasche- und Lehmbreikuren ausliefere. Daß seinerzeit die Karbolineumstürmer voreilig die Kupferkalkbrühe als entbehrlich hinstellten, habe ich sehr bedauert und bedauere es heute noch mehr, weil bekanntlich inzwischen das Karbolineum bei der Sommerbehandlung als Pilzgift vollständig versagt hat.

Trotzdem möchte ich neben der bewährten Kupferkalkbrühe ein Mittel haben, das gleich wirksam, nicht teurer, aber leichter und rascher herzustellen ist als diese. Dieser Wunsch ist ein Bedürfnis, das alle kleineren Obstzüchter und Obstbaufreunde — auch unter den Mitgliedern des D. P.-V. sind solche —, welche oft nur einen kleinen Obstgarten oder wenige Obstbäume ihr eigen nennen, empfinden. Ich bin fest davon überzeugt, daß die Schorfpilzbekämpfung sich noch

Digitized by Google

viel mehr einbürgern und damit viel mehr fleckenreines Obst erzielt werden wird, wenn erst ein solches Mittel genügend bekannt ist. Das von der Firma Fr. Gruner in Eßlingen hergestellte Mittel „Tenax“ schien diesen Anforderungen zu entsprechen. Sehr günstige Urteile, besonders die Erfahrungen, die Herr Prof. Dr. Meißner-Weinsberg mit diesem Mittel gemacht hat und die in dem Fachblatt „Der Weinbau“ veröffentlicht worden sind, gaben mir Veranlassung, zu Versuchen anzuregen. In Nachstehendem gebe ich einen Überblick über die in den Berichten der Herren Versuchsansteller mitgeteilten Erfahrungen. Danach urteilen von 11 Versuchsanstellern 10 günstig und 1 abfällig. Der letztere will beobachtet haben, daß die fertige Brühe saure Eigenschaften aufweist. Darüber wird von keiner anderen Seite geklagt. Die erfolgreiche Bekämpfung der Schorfpilze und die einfache, rasche Herstellung bekunden zehn Berichterstatter. Mehrfach wird auf die vortreffliche Haftfähigkeit der Brühe aufmerksam gemacht. Trotz heftiger Regengüsse sind die Spritzungen noch im Oktober an den Blättern zu erkennen gewesen.

Man darf aus den mitgeteilten Erfahrungen und Beobachtungen den Schluß ziehen, daß dieses Mittel keinesfalls zu den „Geheimmitteln“ zu zählen ist, die niemand nützen als dem Hersteller und vor denen gewarnt werden muß, sondern daß es wohl geeignet ist, in gegebenen Fällen die Kupferkalkbrühe zu ersetzen. In größeren Obstbaubetrieben wird man selbstverständlich die frisch zubereitete Brühe der aus fertigen Präparaten hergestellten immer vorziehen.

Tetzner.

Schwefelkalkbrühe, ein Spritzenverderber.

Die Firma Carl Platz in Ludwigshafen macht in einem Schreiben an den D.P.-V. in Eisenach darauf aufmerksam, daß die neuerdings vielfach empfohlene Schwefelkalkbrühe auf die Spritzen sehr nachteilig einwirkt. Wir entnehmen dem Schreiben folgende allgemein interessierenden Zeilen:

„Zum Bespritzen der Stachelbeersträucher gegen den amerikanischen Stachelbeermeltau wird in neuerer Zeit die Schwefelkalkbrühe (kalifornische Brühe empfohlen. Wir haben nun festgestellt, daß die kalifornische Brühe auf die Kupferspritzen einen außerordentlich ungünstigen Einfluß ausübt und das Kupfer sehr stark angreift. Versuche ergaben, daß Kupferblättchen innerhalb 24 Stunden ungefähr die Hälfte ihres Gewichtes verloren. Es besteht nun die große Gefahr daß die Obstzüchter, Obstbaumbesitzer und Gartenliebhaber zum Bespritzen der Stachelbeersträucher die gewöhnlichen Kupferspritzen verwenden. Die Folge würde sein, daß diese in kurzer Zeit bereits unbrauchbar sind, wodurch den Obstzüchtern ein ganz bedeutender Schaden erwachsen könnte“.

Wir bitten die Mitglieder des D. P.-V. etwa bereits vorliegende Erfahrungen und diesbezügliche Beobachtungen dem D. P.-V. in Eisenach mitteilen zu wollen.

Arsenvergiftung von Obstbäumen.

Von **Fr. Meyer-Hamburg.**

In den letzten Jahren werden auch in Deutschland Arsenmittel zu Obstschutzzwecken in steigendem Maße verwendet, und sie stehen heute unter den Nahrungsgiften gegen fressende Schädlinge an erster Stelle.

Von vielen Seiten wurden indes schwere Bedenken gegen ihre Verwendung geltend gemacht. Jedenfalls sollte man dort, wo sich Viehweiden oder Unterkultur von Beerenobst unter den Bäumen befinden, äußerst vorsichtig sein, besonders, wenn z. B. Stachelbeeren schon von Anfang Mai an unreif gepflückt werden, wie es hier an der Niederelbe geschieht.

Die Frage nach dem Verbleib der Arsensalze im Boden blieb noch immer offen. Wohl kannte man die außerordentliche Giftigkeit der Arsenverbindungen für lebende Pflanzen. Indes vermuteten Forscher (Hiltner — „Pflanzenschutz“), daß es zu einer Anreicherung des Bodens mit Arsensalzen nicht komme, daß vielmehr sehr bald durch die reduzierenden Eigenschaften des Humus das Arsen mit Wasserstoff eine Verbindung eingehe und als Arsenwasserstoff entweiche.

Daß unter Umständen aber auch andere Verhältnisse eintreten können, die schwere Schäden im Gefolge haben, hat man in den letzten Jahren in Amerika erfahren. Die Erfahrungen, die man dort gemacht hat, lassen auch für uns Vorsicht im Gebrauch von Arsenmitteln geboten erscheinen.

Digitized by Google

Dr. Reh-Hamburg berichtet darüber in der „Zeitschrift für Pflanzenkrankheiten" (1910, 1. Heft):

„Seit 1904 starben in Kolorado Apfel- und Birnbäume unter eigenartigen Krankheitserscheinungen. Im Frühsommer des ersten Jahres wurde das Laub solcher Bäume bronzefarben und fiel ab. Im nächsten Frühjahre begann die Vegetation der Bäume normal, selbst Früchte wurden angesetzt, bis plötzlich jede Lebenstätigkeit aufhörte. Die Rinde zeigte sich gebräunt und eingesunken; an der Wurzel war sie sogar völlig zerfallen. Das Holzgewebe war ebenfalls vollkommen zerstört und schwarz gefärbt. Auch das Gras unter den Bäumen ging ein, und Vieh, was von dem Grase gefressen hatte, starb ebenfalls. Da die Bäume seit Jahren regelmäßig mit Arsenmitteln gespritzt waren, kam der Chemiker der Ackerbau-Versuchsstation in Kolorado, Dr. Headden auf den Gedanken, daß Arsenvergiftung vorliege.

Eine Untersuchung des Bodens ergab einen Gehalt an arseniger Säure von 0,00255 bis 0,00613 Prozent. Am Stamm war die Anreicherung des Bodens, wohl durch die ablaufende Spritzflüssigkeit, am größten. Das Holz hatte den höchsten Gehalt in der Wurzel, 0,00012—0,00127 Prozent ergab die Holzanalyse. Da aber ein Gehalt von 0,0001 Prozent schon tötlich wirken soll, dürfte hierdurch die Ursache des Absterbens zweifellos sein".

Die Überführung der Arsensalze in lösliche, für die Pflanzenwurzeln aufnahmefähige Verbindungen war durch einen verhältnismäßig hohen Gehalt des Bodens an Glaubersalz, Soda und Kochsalz möglich geworden.

Daraus geht hervor, daß man besonders auf stark alkalischen Böden mit Arsenmitteln sehr sparsam sein sollte. Headden rät, zum Spritzen möglichst unlösliche Verbindungen (Bleiarsenat) zu bevorzugen.

Dem letzten Vorschlage möchte ich nicht ohne weiteres zustimmen. Besonders im Weinbau erscheint Bleiarsenat bedenklich, da es außerordentlich lange haftet und außerdem als Bleiverbindung doppelt giftig ist. Aus dem Grunde hat man auch in Geisenheim von weiteren Versuchen mit der genannten Verbindung Abstand genommen (Bericht 1908, Seite 117).

Der Baumhandel im Umherziehen,

zugleich Beantwortung der nachstehenden Frage.

Als Mitglied des D. P.-V. bitte ich um eine Auskunft in folgender Frage. Ein Händler kam kürzlich mit einer zweispännigen Fuhre Obstbäumen hier in G. (Bezirk Erfurt) an, ließ dieselbe durch Ausklingeln bekannt machen und vor der Schänke verkaufen. Da er der vorgerückten Tageszeit wegen nur noch etwa 20 Stück verkaufen konnte, übergab er die übrigen dem erst seit zwei Tagen hier angestellten Polizeidiener zum Vertrieb. Daß mir die Sache als Inhaber einer Baumschule nicht einerlei ist, können Sie sich denken. Kann ich den Händler zum Abziehen bringen und kann ich ihn bestrafen lassen?

Die Rechtslage ist im vorliegenden Falle folgende:

Nach § 56 Ziffer 10 der Reichsgewerbeordnung sind vom Gewerbebetrieb bezw. Feilbieten im Umherziehen ausgeschlossen Bäume aller Art, Sträucher usw. lediglich mit Ausnahme von Gemüse- und Blumensamen.

In dem vorliegenden Falle handelt es sich ohne Zweifel um Hausierhandel im Sinne von § 56 der Gewerbeordnung, so daß der betr. Händler gegen die Bestimmung des § 56 Ziffer 10 verstoßen hat. Nach § 147 Ziff. 7a der Gewerbeordnung wird derjenige, der gegen § 26 der Gewerbeordnung verstößt, mit Geldstrafe bis zu 150 Mark, im Unvermögensfalle mit Haft bis zu 4 Wochen bestraft.

Um diese Bestrafung herbeizuführen, bedarf es lediglich der Anzeige bei der Staatsanwaltschaft bezw. dem Gendarmen des Bezirks von G. Strafbar ist auf alle Fälle der Händler. Auch der Polizeidiener kann im vorliegenden Falle zur Bestrafung herangezogen werden. Die Abnehmer der Bäume sind dagegen nicht strafbar. Auch der Kauf selbst ist zivilrechtlich nicht ungültig. Es steht aber, falls weiterer Verkauf bevorsteht, dem Baumschulbesitzer, falls er schon entstandenen Schaden glaubhaft machen kann, das Recht zur Seite, eine einstweilige Verfügung dahin zu erwirken, daß sie, der Händler und Polizeidiener, den weiteren Vertrieb der Bäume zu unterlassen haben und entsprechend dann auch eine Zivilklage auf Unterlassung anzustellen. Wahrscheinlich genügt aber schon zur Herbeiführung dieses Erfolges die Anzeige bei der Staatsanwaltschaft.

Personalien.

Bernhard Herrmann, bisher Assistent an der Obstbauanstalt für den Regierungsbezirk Kassel in Oberzwehren bei Cassel, wurde die Stelle eines Landesobstbaulehrers für den Regierungsbezirk Wiesbaden bei der Landwirtschaftskammer in Wiesbaden übertragen.

Walter Labbies, früher längere Jahre als Obergärtner in den Baumschulen der Freiherrl. von Friesen'schen Gartendirektion in Rötha in Sachsen tätig, eröffnete in Hoberge bei Bielefeld eine Fruchtgärtnerei.

Ernst Schoel, (ehemaliger Dahlemer) übernahm die Handelsgärtnerei und Obstplantagen von C. Rottig, Salpeterhütte bei Weißenfels a. S.

Joh. Reiter sen. in Trier, Ritter pp., der frühere Besitzer der durch ihre ausgezeichneten Baumschulen weithin bekannten Trierer Firma J. Reiter & Söhne, ein langjähriges, sehr verdientes Mitglied des D. P. V., starb am 7. April d. J. im achtzigsten Lebensjahre.

Berichtigung. In dem Aufsatz auf Seite 267, 1909 der D. O.-Z. ist ein Versehen zu berichtigen. Der erste Absatz, 24. Zeile von oben muß im Anfang wie folgt lauten: „Vor der Verwendung muß jede Brühe auf ihre Neutralität geprüft werden. Man benutzt hierzu entweder blaues Lackmus- oder das Phenolphtaleïnpapier. Ersteres färbt sich in spritzfertiger Brühe nicht mehr rot, letzteres nimmt darin eine lebhaft rote Farbe an".

Für die Schriftleitung verantwortlich: Tetzner-Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart

Digitized by Google

Tagesordnung und Zeiteinteilung

für die Jahresversammlung und die Feier zur Erinnerung an das fünfzigjährige Bestehen des D. P.-V. am Freitag den 27. und Sonnabend den 28. Mai in Eisenach.

Donnerstag, den 26. Mai, von abends 7 Uhr an: Begrüßung der eingetroffenen Mitglieder und Gäste des D. P.-V. und ihrer Damen. Hotel „Junker Jörg", 8 Minuten von dem Haltepunkt „Barfüßerstraße" der elektrischen Straßenbahn. Prächtiger Blick auf den Thüringer Wald, Hörselberg, das Johannistal, Burschenschaftsdenkmal, Breitengescheid und die Marienhöhe.

Freitag, den 27. Mai, vormittags pünktlich 9 Uhr: Vorstandssitzung. Hotel Fürstenhof (Kurhaus).

Nachmittags pünktlich 2 Uhr: Hauptversammlung des D. P.-V. im großen Saale des Fürstenhofes (Kurhaus).

Tagesordnung:

1. Bericht über die Arbeiten des Jahres 1909.
2. Bericht über die Kassenführung und den Stand der Kasse.
3. Bestimmung über Ort und Zeit der Jahresversammlung 1911.
4. Mietsvertrag für die Geschäftsräume des D. P.-V.
5. Geschäftliche Mitteilungen.
6. Anträge der ständigen Abteilung des D. P.-V.:
 a) für die Beurteilung von Obstneuheiten.
 b) für die einheitliche Nummerbezeichnung der wirtschaftlich wichtigsten Äpfel- und Birnensorten in Baumschulen und Obstanlagen.
 c) für Feststellung von Fruchtgrößen erster und zweiter Sortierung der wirtschaftlich wertvollsten, wichtigsten und am meisten verbreitetsten Apfel- und Birnensorten.
7. Beschlußfassung über gestellte Anträge.
8. Wahl von Ehren- und korrespondierenden Mitgliedern des D. P.-V.
9. Vorstandswahl.

 (§ 16 der Satzungen lautet: „Die in jedem dritten Jahre stattfindende Hauptversammlung wählt den ersten Vorsitzenden in einem Wahlgange und sieben Vorstandsmitglieder in einem folgenden Wahlgange. Die nächste Hauptversammlung wählt in einem Wahlgange die zwei stellvertretenden Vorsitzenden und in einem folgenden Wahlgange wieder sieben Vorstandsmitglieder.

 Bei der nächsten Neuwahl im Jahre 1910 entscheidet das Los, für welche Vorstandsmitglieder eine Neuwahl stattzufinden hat".

10. Wahl der Rechnungsprüfer für die Jahre 1911 bis 1913.
11. Vortrag des Herrn **Professor Dr. Kulisch,** Direktor der Kaiserlichen Versuchsstation in Colmar i. Elsaß: Die Bedeutung des neuen Weingesetzes für die Obstweinbereitung.

 Herr Professor Dr. Kulisch schreibt dazu: „.... Dieses Thema ist nach meiner Ansicht in mehrfacher Hinsicht von großer Bedeutung und gerade jetzt von zeitgemäßem Interesse. In wirtschaftlicher Hinsicht unterbindet das neue Weingesetz die Herstellung billiger Halbweine mit Zuckerwasser. Ich zweifle daher nicht, daß mit dem Verschwinden der billigsten Sorten Traubenweine sich für den Absatz von Obstweinen, namentlich von Apfelwein, in gewissem Umfange neue Aussichten eröffnen. Ich werde auch auf die Benennung der alkoholfreien Obstgetränke näher eingehen, die jetzt vielfach Gegenstand des Streites zwischen dem Produzenten und der Nahrungskontrolle bildet".

Abends 6 Uhr: Zusammensein der Gäste, Mitglieder und deren Damen (siehe Seite 158, 4. Absatz von unten) im Berghotel mit herrlicher Rundschau nach der Wartburg, Stadt Eisenach und dem Thüringer Walde.

Digitized by Google

Sonnabend, den 28. Mai, 9^{30} Uhr vormittags: Festversammlung im großen Saale des Hotel Fürstenhof (Kurhaus).

1. Begrüßungs-Ansprachen.
2. Der D. P.-V. und der deutsche Obstbau. **Lorgus.**
3. Die Bedeutung des Obstes für die Ernährung des Menschen, Geh. Medizinalrat **Prof. von Rubner,** Direktor des hygienischen Institutes der Universität Berlin.
4. Die Zukunft des deutschen Obstbaues, **Freiherr von Solemacher-Antweiler** in Bonn.

Nachmittags 2 Uhr: Gemeinsame Wagenfahrt durch den Thüringer Wald.

Abends 7^{30} Uhr: Hotel Fürstenhof (Kurhaus), Festessen mit Damen.

Für **Sonntag, den 26. Mai** sind Ausflüge in die Umgebung von Eisenach und in den Thüringer Wald vorbereitet.

Der Vorstand des D. P.-V. bittet alle bundesstaatlichen Behörden und Körperschaften, ferner alle dem D. P.-V. als Mitglieder zugehörenden Obst- und Gartenbauvereine — 520 — und alle im besondern auch die ältesten und älteren Mitglieder des D. P.-V., an der diesjährigen Hauptversammlung und an der Feier des 50 jährigen Bestehens des D. P.-V. zahlreich teilzunehmen. Die diesjährige Versammlung des D. P.-V. in Eisenach wird für sehr viele eine freudige, noch lange in ihrer Erinnerung weiter lebende Gelegenheit bieten, alte, liebe Freunde nach langer Zeit wieder zu begrüßen und neue Freundschaften zu schließen. Der Wert der Versammlungen des D. P.-V. ist nicht an letzter Stelle darin begründet, daß sie eine Aussprache über die Erfahrungen vieler seiner Mitglieder herbeizuführen bestimmt sind, die durch ihre Lehrtätigkeit im Obstbau, als praktische Obstzüchter und Pomologen, die Führer des deutschen Obstbaues sind.

Von sehr vielen Mitgliedern ist dem Vorstande des D. P.-V. mündlich und schriftlich der Wunsch ausgesprochen worden, daß an den Veranstaltungen, die mit der diesjährigen Hauptversammlung verbunden sind und daß an der diesjährigen, zur Erinnerung an das 50jährige Bestehen stattfindenden Festversammlung des D. P.-V. und an dem Festmahle die Damen der Gäste und der Mitglieder teilnehmen möchten. Schon vor zwei Jahren, gelegentlich der Jahresversammlung in Eisenach ist dieser Wunsch allgemein geäußert worden.

Deshalb und weil die Versammlung zur Erinnerung an das fünfzigjährige Bestehen des D. P.-V. einen seltenen Ausnahmefall bildet und die berechtigte Veranlassung dazu bietet, durch die Anwesenheit der Damen die Festfeier zu verschönern und freundlicher zu gestalten, bitten wir, daß die Damen unsere Mitglieder und die Gäste des D. P.-V. nach Eisenach begleiten mögen.

Im eigenen Interesse der Mitglieder des D. P.-V. bitten wir, die diesem Hefte **beiliegende Anmeldungskarte** ausfüllen und dem D. P.-V. in Eisenach baldgefälligst zuschicken zu wollen.

Das Geschäftsamt des D. P.-V. in Eisenach, Klosterweg 19, 3 Minuten von der Haltestelle „Barfüßerstraße" der elektrischen Straßenbahn, erteilt allen zu der diesjährigen Versammlung des D. P.-V. in Eisenach Eintreffenden über alle Fragen gerne Auskunft.

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins

Lorgus. Freiherr v. Solemacher. Rebholz.

Digitized by Google

Empfehlenswerte Hotels in Eisenach.

Alle Preise verstehen sich für Zimmer mit Frühstück.

4.25—5 **Mk.** Hôtel Rautenkreuz, Markt. Hôtel Fürstenhof (Kurhaus) 4.75 Mk.

3.50—5 **Mk.** Hôtel Goldener Löwe, Marienstr., Berghôtel, Marienhöhe (von 2.75—5 Mk.). Hôtel auf der Wartburg. Hôtel Großherzog von Sachsen. Hôtel Kaiserhof.

3—3.75 **Mk.** Hôtel Thüringer Hof 3.50 Mk., Doppelzimmer 7 Mk. Hôtel Wolfschlucht und Karthäuser Hof, Karlsplatz. Christl. Hospiz, Karlsplatz (2—3.25 Mk.). Hôtel Junker Jörg (2—3.75 Mk.). Hôtel Elisabethenruhe, Marienthal, 2—4 Mk. (Doppelzimmer je nach Lage 4—8 Mk.).

2.75—3.50 **Mk.** Hôtel Sophienhof, Grimmelgasse. Hôtel Kronprinz, Bahnhofstr. Hôtel Erbprinz, Georgenstr. (Doppelzimmer 6 Mk.). Hôtel Waldhaus. Hôtel Zimmermann, Karlsplatz. Hôtel Deutsches Haus.

2.50—3 **Mk.** Central Hôtel Georgenstr. (Doppelzimmer 5—6 Mk.). Hôtel Wilhelm Ernst, Theaterplatz. Hôtel Pension Tanne, Barfüßer Str. Hôtel zum Landgrafen, Bahnhofstr. Hôtel Reichskanzler, Karlsplatz. Pension Volkmann, Prinzenweg. Gasthaus Schwan, Bahnhofstr. Hôtel im Hauptbahnhof.

2.25—2.50 **Mk.** Hôtel Mille, Johannisplatz. Hôtel Liliengrund, Marienthal. Hôtel Stadt London, Alexanderstr. Hôtel Gute Quelle, Lutherplatz. Hôtel zur Henne, Löbersgasse. Hôtel Preuss. Hof.

2—2.25 **Mk.** Pension Buchholz, Marienstr. 26. Hôtel Sophienaue, Marienthal. Hôtel Neuer Felsenkeller. Hôtel Phantasie, Marienthal. Gasthaus Otto Rink, Goldschmiedenstr.

1.50—2 **Mk.** Etablissement Tivoli, Schmelzer Str. Hôtel Schweizergarten.

Wir empfehlen, Zimmer rechtzeitig unmittelbar bei den Hôtels schriftlich zu bestellen.

Obstblüte und Fruchtansatz 1910.

Diesem Hefte ist eine Karte für die Feststellung des Fruchtansatzes beigelegt. Wir bitten die Mitglieder des D. P.-V. in allen deutschen Obstbaugebieten und die im Auslande um möglichst genaue Ausfüllung dieser Karte und zwar bitten wir nur über diejenigen Obstarten berichten zu wollen, welche am Berichtsorte in beträchtlicher Zahl, nicht etwa nur in einzelnen Bäumen, angepflanzt sind. Nach verschiedenen an den D. P.-V. gerichteten Mitteilungen ist der diesjährige Blütenansatz unserer Obstbäume in allen Teilen Deutschlands und auch im Auslande ein so außergewöhnlich reicher, wie kaum einmal zuvor.

Wie in den Vorjahren, wird der D. P.-V. auch in diesem Jahre über den Fruchtansatz zuverlässig berichten.

Wir haben die für die Beobachtungen des Fruchtansatzes bestimmten Karten auch an alle diejenigen Herren Mitarbeiter gesandt, welche in früheren Jahren die Güte hatten, uns ihre gründlichen Beobachtungen zu übersenden.

Neudruck des Mitgliederverzeichnisses.

Die in letzter Zeit erfreulicherweise sehr zahlreich erfolgten Anmeldungen neuer Mitglieder machen einen Neudruck des Mitgliederverzeichnisses erforderlich. Wir bitten, von allen uns noch nicht bekannt gewordenen Änderungen von Adressen, Dienstbezeichnungen, etwaigen unrichtigen Angaben des bisherigen Verzeichnisses usw., gefälligst so bald als möglich Mitteilung zu machen.

Ein Wunsch zum fünfzigjährigen Bestehen des D. P.-V.

Von **Stähler-London-Libury Hall.**

Ende Mai werden sich aus allen Gauen unseres Vaterlandes die Mitglieder des D. P.-V. zusammenscharen, um das Fest des 50jährigen Bestehens des Vereins zu begehen. 50 Jahre! Eine lange Zeit der Arbeit und der Mühe. Dankbar blicken wir auf diejenigen, die das Werk gebaut, daran gearbeitet und noch arbeiten. Wenn man bestrebt ist, sein Scherflein, sei es noch so klein, zu dieser Arbeit beizutragen, so fühlt man sich gleich eng verbunden mit dem Ganzen. Man hat das schöne Bewußtsein, an einer Arbeit zu helfen, die in stetigem Fortschritt auf ein vorgestecktes Ziel geleitet wird. Selbstlos arbeitet eine Reihe tüchtiger Männer zum Wohl und Besten unseres deutschen Obstbaues, nicht eingeengt durch kurzsichtige Vorurteile.

Doppelt fühlt man die Verbindung mit diesen Kreisen, wenn man fern der Heimat ist, wenn man in der Ferne seine Betrachtungen anstellt und Vergleiche zieht. Gewiß, es gibt allerorts und in allen Landen Verbindungen und Gesellschaften von Gärtnern, Obstzüchtern und dergl. mehr und man hat Gelegenheit, andere Einrichtungen kennen zu lernen. Da wurde ich denn immer mehr in dem Gedanken bestärkt: „Unserm Deutschen

Digitized by Google

Pomologen-Verein fehlt noch etwas!" Dieser Gedanke war schon des öfteren aufgetaucht. Unser Verein bedarf einen eigenen

„Obstmutter- und Versuchsgarten".

So, nun ist es heraus und die Ruhe kehrt in mir wieder. In Gedanken sehe ich schon alle die erstaunten Mienen, die mehr oder minder zustimmen. Doch zur Begründung meines Vorschlags.

Obstsorten besitzen wir nachgerade genug und jedes Jahr beschert uns eine Anzahl Neuheiten, die mit viel Reklame in den Handel gebracht werden. Wer unterzieht sich jetzt einer Prüfung dieser Neulinge? Der Privatmann sicherlich nicht. Er ist schon zu oft getäuscht worden. Auch gehört viel Geld, Sortenkenntnis und Erfahrung dazu. Oft verschwindet der größte Teil dieser Neuheiten nach kurzem Dasein wieder, denn an eine Sorte, die Verbreitung finden soll, müssen heute hohe Anforderungen gestellt werden. Da gehört ein Pomologenauge dazu, um zu prüfen, die neuen Sorten jahrelang zu beobachten. Auch der Pflanzenpathologe muß seine Schuldigkeit tun. Denn wehe der armen Neuheit, wenn Blutläuse und Krebs eine besondere Vorliebe für sie haben, wenn sie zu anspruchsvoll für Bodenart und Lage ist. Da ist es gar bald um ihren guten Ruf geschehen, und damit diesen wieder herzustellen, soll es noch schwieriger sein als bei uns Menschenkindern.

Die deutsche Dahlien-Gesellschaft hat für ihre Versuchsfelder in Frankfurt und Leipzig, wo alle Neuheiten genügend geprüft werden und erst dann in den Handel kommen, wenn die Vorzüge der Neuheit es empfehlen. Auf diese Art und Weise wird der Neuheitenzuwachs geregelt und die Käufer von solchen Neuheiten sind bis zu einem gewissen Grade vor Enttäuschungen geschützt. Ich sehe als eine segensreiche Aufgabe des D. P.-V. die Schöpfung eines Obstmuttergartens, der geradezu eine Notwendigkeit für unseren Obstbau ist, der vor allen Dingen eine Prüfungsstation sein würde für Neuheiten und Pflanzenschutzmittel sowie Düngungsversuche, ein Garten zur praktischen Ausübung des Baumschnittes, zu Verpackungskursen, zum Sortenstudium und zur Abgabe von Edelreisern in den besten Sorten und von gesunden, tragbaren Mutterbäumen.

Gerade zur Feier des 50 jährigen Bestehens glaube ich, daß mein Vorschlag auf günstigen Boden fallen wird. Die Unkosten würden gewiß nicht übergroß sein. Der Garten müßte in die Nähe des Sitzes des Vereins gelegt werden. Wenn auch in den ersten Jahren von einer Einnahme und einem Nutzen abgesehen werden müßte, so würden nach einigen Jahren die Einnahmen nicht unerheblich und der indirekte Nutzen sehr viel größer sein. Viele Provinzen, Kreise und Körperschaften besitzen solche Anlagen, teilweise erhalten sich diese ganz gut, doch ist deren Wirkungskreis nur auf die betreffenden Kreise oder Provinzen beschränkt. Beim D. P.-V. liegen die Verhältnisse anders. Die aus der Arbeit gewonnenen Erfahrungen würden dem gesamten deutschen Obstbau zum Nutzen gereichen.

Ich möchte auf die englischen Gartenbau-Gesellschaften, Obstbau-Vereine hinweisen, die fast ausschließlich im Besitze eines, mitunter mehrerer solcher Gärten sind, die für Mitglieder stets geöffnet sind und nicht wenig dazu beigetragen haben, den englischen Obst- und Gartenbau auf eine hohe Entwickelungsstufe zu bringen und zu erhalten. Diese Einrichtungen haben sich die oben erwähnten Aufgaben zur Aufgabe gestellt und wirken zu Nutz und Frommen der Mitglieder und der Gesamtheit.

Was anderen Vereinen möglich ist, muß auch dem D. P.-V. gelingen.

Die sich manchen aufdrängende Frage: Aber wie sind die Mittel für einen derartigen Obstmutter- und Versuchs-Garten des D. P.-V. zu beschaffen? will ich auch beantworten. Ich zweifle nicht, daß unter den Mitgliedern des D. P.-V. viele sind, deren Mittel es gestatten, für eine derartig wichtige, für den deutschen Obstbau und für den deutschen Obstzüchter wertvolle, nutzbringende Anlage zur Erinnerung an das Jahr des 50jährigen Bestehens des D. P.-V. Summen zu zeichnen, die die Ausführung meines Vorschlages in absehbarer Zeit ermöglichen. Aber auch der D. P.-V. müßte sich meines Erachtens mit seinen Mitteln beteiligen. Grund und Boden verliert niemals seinen Wert, vielmehr steigert er sich, wenn man bei dem Kauf die Nähe der Stadt und damit das künftige Wachsen der Bodenwerte berücksichtigt. Vielleicht würden sich auch staatliche Behörden an der Sache beteiligen.

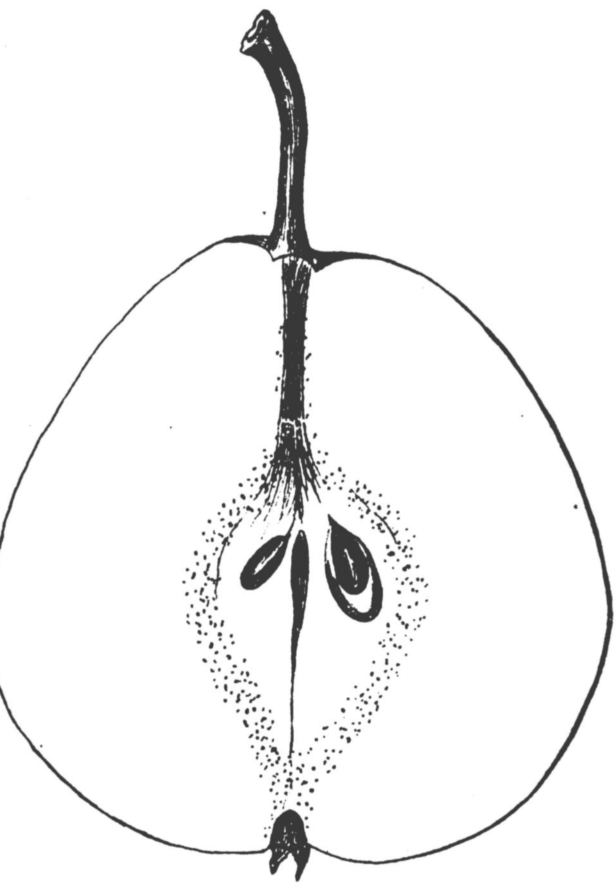
Digitized by Google

Die sicherste Bürgschaft für die Schöpfung der von mir vorgeschlagenen Mutter- und Versuchs-Anlage würde aber die gesteigerte Vermehrung der jetzigen Mitgliederzahl sein. Deshalb und weil der D. P.-V. bewiesen hat und täglich von neuem den Beweis liefert, daß er dem deutschen Obstbau und den deutschen Obstzüchtern tatsächliche Gewinne schafft, muß sich jedes Mitglied bestreben, unserem Verein, der sich auch im Auslande eines großen Ansehens erfreut, neue Mitglieder zuzuführen.

Durch eine solche Anlage würde sich der Verein einen Denkstein setzen, der noch kommenden Geschlechtern von Segen und ihnen ein lebendiger Zeuge unserer Arbeit und unseres Strebens sein würde.

Die Birne „Herzogin von Bordeaux“.

Um Mitte Februar d. Js. sandte Herr Friedr. Bartels in Calenberg eine Anzahl Früchte dieser schönen und guten Wintertafelbirne an den D. P.-V. Obgleich die Früchte nach Angabe des Einsenders durchaus nicht ausgesucht worden waren, fielen sie durch Größe, Gleichmäßigkeit und Schönheit recht vorteilhaft auf. Die Früchte wurden in einem hellen, trockenen Zimmer aufbewahrt. Trotz dieser ungeeigneten Lagerung hielten sie sich ganz vortrefflich bis nach Mitte April und ihr Fleisch war um diese Zeit völlig schmelzend und von recht gutem Geschmack.



Birne „Herzogin von Bordeaux“

Späte, edle und ansehnliche Winterbirnsorten, deren Bäume nicht anspruchsvoll an Klima und Boden sind, und die auch unter weniger günstigen Verhältnissen, als wie sie z. B. von der Winter-Dechantsbirne und noch von einer An-

Digitized by Google

zahl später Tafelbirnen verlangt werden, fehlen uns. Solche Sorten fehlen im Obstgroßhandel gänzlich und auch die Anbausortimente für Hausgärten und Obstbaufreunde sollten in dieser Richtung vervollkommnet werden können.

Die Sorte „Herzogin von Bordeaux" ist schon über ein halbes Jahrhundert alt. Schon Leroy beschrieb sie im „Dictionnaire de Pomologie" unter No. 464 und im Jahrgang 1871, Seite 34 der „Illustrierten Monatsschrift für Obst- und Weinbau" (Vorgängerin der Pomologischen Monatshefte und der Deutschen Obstbauzeitung), ist sie kurz beschrieben und farbig abgebildet. Die dort abgebildete Frucht ist sehr ungleichteilig. Unsere Früchte waren fast sämtlich ebenmäßig, oder doch nur wenig ungleichteilig. Ein gutes Erkennungsmerkmal bildet der kräftige, ziemlich lange Stiel, welcher zumeist oben etwas hakenartig gekrümmt ist. Die H. v. B. ist wenig bekannt und nicht sehr verbreitet. Infolge des Lobes, das ihr verschiedene, tüchtige Obstkenner zuerteilten, möchte ich auf diese ebenso schöne, als gute und spätreifende Winterbirne aufmerksam machen und zu ihrem versuchsweisen Anbau anregen. **Tetzner.**

Herr Bartels bemerkt zu den an den D. P.-V. gesandten Früchten folgendes:

Der von mir beobachtete Mutterbaum ist ein etwa zehnjähriger freistehender Spalierbaum auf Wildling veredelt. Er setzt willig Fruchtholz an und trägt alljährlich gut, auch waren die Früchte jedes Jahr gut ausgebildet und schmelzend, jedoch wurden dieselben so lange wie möglich am Baume belassen. Die Haltbarkeit war etwa bis in April.

Von Krankheiten irgendwelcher Art habe ich bis jetzt an dem Baume nichts wahrgenommen, auch sind keine Vorbeugungsmittel angewandt.

Durch die guten Eigenschaften des Baumes aufmerksam auf die Sorte geworden, habe ich vor drei Jahren einige Hochstämme und Buschbäume von Winter-Dechants und Ghelins Butterbirne, welche hier unter gleichen Verhältnissen nicht gedeihen, mit obiger Sorte umgepropft, dieselben sind dieses Jahr schön mit Blütenknospen besetzt, bei kräftigem, pyramidalem Wuchs. Ich verspreche mir davon einen guten Ersatz für die Winter-Dechantsbirne, welche als Hochstamm hier unmöglich ist.

Friedr. Bartels, Gutsgärtner, Calenberg.

Mehr Recht für angewandte Pomologie.

Von **H. Wimmer - Tolkewitz,** Geschäftsführer des Bundes deutscher Baumschulenbesitzer.

Der Artikel „Weißer Titowka-Ohm Paul" in Nr. 11 der Deutschen Obstbauzeitung veranlaßt mich, zu dieser Sache den Hergang klarzulegen, da ich derjenige bin, auf dessen mittelbare Veranlassung hin, die Sorte „Ohm Paul" auf der Bildfläche erschien.

Im Jahre 1898/99 lernte ich als Angestellter im Provinzial-Obstgarten in Diemitz einen Frühapfel kennen, der dort zum Zwecke der Prüfung veredelt war. Ich habe mir damals auch den Musterbaum angesehen, der in Eilenburg im Garten eines gewissenhaften Sortenkenners steht. Der Baum war damals wohl ca. 25—30 Jahre alt, eine Veredelungsstelle war nicht zu erkennen; der Besitzer, ein alter ehrenwerter Mann, versicherte auch ausdrücklichst, daß der Baum nicht veredelt sei.

Die Früchte dieses Musterbaumes habe ich zwei Jahre hindurch beobachtet. Normale Früchte davon wurden an mehr als ein Dutzend Herren gesandt, welche damals und auch heute noch als unsere Autoritäten auf dem Gebiete der Pomologie gelten.

Alle Urteile über die Früchte des Musterbaumes stimmen mit einer Ausnahme dahin überein, daß die Einführung dieser Sorte in die vorhandene Zahl unserer Frühsorten eine wirkliche Verbesserung des Sortiments bedeute, denn diese neue Sorte sei bei guterhaltener Baum- und Lagerreife ein Apfel, der sich als ein guter Tafelapfel kennzeichne, ein Umstand, der ihm einen Vorrang unter den Frühäpfeln sichere. Daß er infolge seines geradezu hervorragenden Duftes, seiner schönen gelben Farbe und bedeutenden Größe zu einer sehr gesuchten Sorte noch werden wird, wurde ihm prophezeit. Nebenbei ist nicht zu übersehen, daß die Sorte guten gesunden Wuchs, ebensolches Laub hat und ein sehr dankbarer Träger ist, der schon als

Digitized by Google

zweijährige Veredelung ansetzt. Volle Güte der Früchte erzielt man jedoch erst einige Jahre später.

Diesen Apfel einzuführen, fühlte sich der Baumschulenbesitzer Karl Grote-Lemgo in Lippe, bewogen, der ihn durch Zufall kennen lernte. Die vorstehend genannte mehrjährige Prüfung und Beurteilung durch unsere ersten Autoritäten geschah durch ihn, bezw. auf seine Veranlassung. Als guter Geschäftsmann nannte er die Sorte, da er sie zur Zeit des Burenkrieges kennen lernte, als Ohm Paul Tagesgespräch war, nach diesem. Der Präsident des kleinen Burenvolkes erklärte sich auf Anfrage hin aus seinem Exil in Holland damit einverstanden, daß die Sorte seinen Namen tragen sollte und so kam die Bezeichnung in die Kataloge und der Baum in den Handel.

Soweit ich orientiert bin, hat „Ohm Paul" die auf ihn gesetzten Hoffnungen nirgends unerfüllt gelassen; über die von der Firma Carl Grote in Lemgo-Lippe verkauften w i r k l i c h e n „Ohm Paul" sind nur gute Urteile eingegangen. So viel zu dem vorliegenden Tatbestand.

Unter den eingegangenen Urteilen, welche von deutschen Autoritäten erbeten waren, befand sich auch das von Herrn Ökonomierat Lucas-Reutlingen, in welchem kurzerhand angegeben wird, daß der eingesandte Apfel als „Weißer Titowka" bereits beschrieben sei. Von dieser Meinung wich auch der genannte Herr trotz aufklärender Mitteilungen nicht ab und so kommt es, daß man ab und zu von „Ohm Paul" als Synonym von „Titowka" hört. Wenn neuerdings, wie der Artikel in Nr. 11 der Deutschen Obstbauzeitung besagt, Herr Ökonomierat Lucas in seinem Katalog die beiden Sorten unter einer Nummer führt, so hat er dazu weder die Berechtigung noch das Recht. Ich bedaure dies lebhaft im Interesse seiner Abnehmer, die an Stelle des allseits als gut anerkannten „Ohm Paul" den Apfel erhalten, den laut Seite 141 der Deutschen Obstbauzeitung der Prof. Dr. Karl Koch bereits im Jahre 1876 mit den Worten kennzeichnete:

„Auf jeden Fall ist es nicht gerechtfertigt, wenn „Titowka" in einem Handbuche für das deutsche Volk noch beschrieben und damit gleichsam empfohlen wird, da er nur dem Anbau guter Sorten im Wege stehen wird."

Ich würde es Herrn Carl Grote-Lemgo nicht verdenken, wenn er das Recht an der Einführung von „Ohm Paul" sich dadurch sichern ließe, daß er auf gerichtlichem oder außergerichtlichem Wege die Bezeichnung als Synonym unter einer Nummer verhindern würde.

Ich gebe Herrn Ökonomierat Lucas auch in einem zweiten Falle zu bedenken, daß Irren menschlich ist. Ende der 80er Jahre sandte ich ihm die Früchte einer Apfelsorte aus Sandboden ein, die mit Bestimmtheit als Coulons Renette von ihm erkannt wurden, auch bei der folgenden Nachprüfung dasselbe Urteil von ihm erhielten. Von den gleichen Bäumen habe ich aber nach einem Wechsel in Lehmboden die herrlichsten Früchte unseres „Schönen von Boskoop" geerntet, welche so charakteristisch waren und heute noch sind, daß sie in vielen Fällen zu Vorlagen- und Ausstellungszwecken dienen mußten. Viele Tausende von Edelreisern dieses Boskoops wurden abgegeben und als völlig echt stets befunden.

Ich möchte deshalb auch im Falle „Titowka" gegen „Ohm Paul" zu bedenken geben, ob nicht eine gewisse Ähnlichkeit zwischen den beiderseitigen Merkmalen vorliegt, die wohl für das oder die in Reutlingen befindlichen Exemplare von „Titowka" zutreffen können, die aber anderwärts nicht so beobachtet werden. Daß dies bei der Beurteilung Coulon Renette gegen Boskoop möglich ist, lehrt der vorstehende Fall, warum soll es bei dem „Titowka" ausgeschlossen sein?

Jedenfalls besitzt Herr Grote das Recht, die Einführung einer neuen Sorte in „Ohm Paul" zu beanspruchen und Herr Lucas ist nicht berechtigt, diese Sorte als ein Synonym anzuführen.

Da ich die Prüfung und Beobachtung von „Ohm Paul" seinerzeit in die Wege geleitet habe, fühle ich mich auch verpflichtet, die vorstehende Stellung in der Sache einzunehmen, über die zu urteilen ich die interessierten Kreise bitte.

Es liegt sehr im Interesse unserer Obstzüchter, daß in dieser Frage recht bald völlige Klarheit geschaffen wird. Wir schließen uns daher der Bitte des Herrn Wimmer an und ersuchen alle Mitglieder, uns ihre diesbezüglichen Erfahrungen mitteilen zu wollen.

Digitized by Google

Die Widerstandsfähigkeit der einzelnen Organe der Obstblüte insonderheit des Blütenpollers gegen Frost.

Von **Dr. Ewert, Proskau.**

Unter diesem Titel habe ich kürzlich eine kleine Arbeit in der Zeitschrift für Pflanzenkrankheiten veröffentlicht, deren Ergebnisse auch für den praktischen Obstbau von Interesse sein dürften und daher hier kurz zusammengefaßt wiedergegeben sein mögen.

Im allgemeinen wissen wir aus den Arbeiten von Sorauer, Müller-Thurgau u. a., daß die weiblichen Teile der Obstblüte am empfindlichsten gegen Frost sind und daß die Blüte geöffnet weniger Kälte verträgt als in der Knospenlage. Meine Versuche konnten diese schon früher gefundenen Tatsachen vollständig bestätigen. Weniger Aufmerksamkeit hat man bisher dem Pollen der Obstblüte geschenkt und doch spielt auch dieser bei der Entstehung der Frucht eine große Rolle; denn mit Ausnahme einer Anzahl von Birnsorten und einer nur sehr geringen Zahl von Apfelsorten bedürfen alle unsere Obstarten und Obstsorten zur Fruchtentwicklung einer wirksamen Bestäubung.

Meine Untersuchungen haben nun gezeigt, daß der Kirschenpollen am wenigsten Kälte verträgt, während der Apfelpollen am frosthärtesten ist. Zwischen ihnen stehen die Birne und die Pflaume. Bei $7^1/_2$ stündiger Einwirkung einer langsam von — 17,5 auf — 2° C. steigenden Temperatur behielt z. B. der Pollen des Boikenapfels, der ja auch sonst als eine frostharte Sorte gilt, noch zu etwa 60% eine ausgezeichnete Keimkraft, während sonst alle anderen Blütenteile vollständig abgetötet worden waren.

Wenn wir nun demgegenüber die gelinden Frühjahrsfröste in Betracht ziehen, die etwa in den Grenzen von —2 bis —6° C. die Narben der Blüten zu vernichten vermögen, so können wir sicher sein, daß selbst bei empfindlichen Obstsorten ein großer Prozentsatz des Pollens seine volle Keimfähigkeit bewahrt.

Praktisch könnte diese Widerstandsfähigkeit des Pollens von Bedeutung werden, wenn z. B. ein frühblühender Apfelbaum stark vom Frost gelitten hätte, so daß sein eigener Fruchtansatz in Frage gestellt wären; denn dieser gleiche Baum würde doch noch reichlich zur Fremdbestäubung tauglichen Pollen für eine etwas später blühende Sorte zu liefern vermögen.

Nach den Untersuchungen von Rittinghaus ist ganz allgemein der Blütenpollen nicht allein gegen Kälte sondern auch gegen Wärme sehr widerstandsfähig. Haben wir einmal an einem Obstbaume die Bestäubung der Blüten künstlich verhindert und dabei nur eine einzelne Blüte übersehen, so können wir sicher sein, daß bei dieser eine wirksame Bestäubung nicht ausbleibt. Das wird aber nicht allein in der Emsigkeit der Bienen, sondern auch in der geschilderten Zähigkeit des Pollens gegen äußere Einflüsse seinen Grund haben.

Alexander Lucas Butterbirne.

Von **G. Peicker-Naumburg a. Saale.**

Nicht jeder Erwerbsobstzüchter ist in der glücklichen Lage über ein Gelände verfügen zu können, auf welchem unsere edleren Obstsorten ohne besondere Einrichtungen gedeihen und auf Grund bevorzugter klimatischer Verhältnisse, geschützten Standortes und bester Bodenarten durch die Güte der Früchte sichere Einträglichkeit gewährleisten.

So mancher muß sich damit begnügen, seinen Verhältnissen entsprechend, nur Sorten anzubauen, die durch ihre Eigenschaften auch in nicht bevorzugten Verhältnissen gute Erträge bringen und durch die Masse der Früchte, die sie erzeugen, eine Rentabilität sichern. Und doch wird es immer das Bestreben des Obstzüchters bleiben, mit der Auswahl der Sorten bis an die äußerste Grenze zu gehen, also wenn es irgend möglich ist, auch die feineren, anspruchsvolleren Sorten in sein Kulturbereich zu ziehen.

Dies vorausschickend, will ich die Aufmerksamkeit des Erwerbsobstzüchters auf die Birne „Alexander Lucas' Butterbirne" lenken, die im allgemeinen recht wenig bekannt und nur

Digitized by Google

vereinzelt im Garten des Liebhabers anzutreffen ist. Nach meinen hier gemachten Erfahrungen ist diese Birne für den Erwerbsobstbau unter wenig günstigen klimatischen und Bodenverhältnissen außerordentlich wertvoll.

Wo Hardenpont, Liegel, Forellen, ja selbst Diel fast regelmäßig versagen oder ihre Früchte nicht genügend zur Ausreife bringen, da ist Alexander Lucas Butterbirne ein Retter in der Not und durch die Größe, Schönheit und noch viel mehr durch den delikaten Geschmack der Frucht für den Erwerbsobstbau wie geschaffen.

Seit 9 Jahren beobachte ich nun diese Birnsorte als Buschbaum auf ihrem hiesigen Standorte in ganz freier, windiger, rauher und trockener Lage in schwerem, kalten Lehmboden auf Quitte stehend, in der Nähe eines Quartiers Cox' Orangen-Renette, welcher Sorte die eben geschilderten Verhältnisse längst nicht zusagen.

Diese 12jährigen Buschbäume tragen seit 5 Jahren regelmäßig, das eine Jahr reich, das andere mäßiger und bilden ihre Früchte in jedem Jahre vollkommen aus, so daß das Fruchtfleisch im Dezember—Januar fast ganz schmelzend und der Geschmack infolge des wirklich feinen Gewürzes mit demjenigen unserer besten Winterbirnen wetteifern kann.

Weitere Vorzüge der Sorte sind ihr kräftiges Wachstum, üppige, straffe Belaubung, williges Austreiben der unteren Knospen der Jahrestriebe fast ohne Rückschnitt, die Widerstandsfähigkeit gegen Fusicladium. Im Jahre 1907 waren hier selbst die Früchte der Guten Luise stark befallen, Alexander Lucas war rein geblieben. Sie liefert auch fast keine Früchte geringerer Größe, die ganze Ernte besteht aus gleichmäßig gut ausgebildeten Früchten.

Noch Ende Januar habe ich in diesem Jahre die Frucht in voller Güte gegessen, während sie sich in anderen Jahren bis Mitte Januar gut auf dem Lager gehalten hat.

Ich bin der Meinung, eine Birnsorte, welche unter tatsächlich ungünstigen Verhältnissen eine solche Güte erlangt, ihre Haltbarkeit bis Ende Januar ausdehnt, regelmäßige Ernten großer, schön gefärbter, pilzfreier Früchte liefert, muß durch Neuanpflanzungen oder durch Pfropfen auf Bäume nicht befriedigender Sorten dem Erwerbsobstbau dienstbar gemacht werden.

Erfahrungen mit dem Apfel Jakob Lebel.

Nachträglich erlaube ich mir, zur Beschreibung des Jakob Lebel von Herrn Garteninspektor H. Rosenthal in Rötha noch einiges hinzuzufügen. Seit etwa 28 Jahren habe ich diese wertvolle Sorte für unsere rauh gelegene Sächsische Oberlausitz eingeführt und findet sie hier als gesuchter Markt- und Tafelapfel wegen ihres süßen Weingeschmackes viele Liebhaber. Bei guter Aufbewahrung hält sich der Apfel oft bis März-April. Durch Reiser-Verteilung zum Umpfropfen und Abgabe von Bäumen hat der Jakob Lebel besondere Verbreitung durch mich erhalten. Auch als Spalier und Pyramidenbaum zeigt er sehr früh große Tragfähigkeit und entwickelt in diesen Zwergformen oft sehr große Früchte. Jakob Lebel liebt nach den hiesigen Erfahrungen besonders feuchten, tiefgründigen Lehmboden.

Max Jubisch, Baumschulen, Beerenobstplantage, **Kittlitz.**

Die Kräuselkrankheit an Pfirsichen.

Zu dem Aufsatz in Heft 9 und 10 dieses Jahres: „Die Kräuselkrankheit an Pfirsichen" möchte ich ein vorbeugendes Mittel angeben, das ich mit guten Erfolgen angewandt habe. Allerdings ist dieses Mittel nur bei Spalieren anwendbar. Ich brachte zu Anfang des Winters Schutzdächer über den Bäumen an, die ich bis Ende Mai oder Anfang Juni ließ. Im ersten Jahre trat die Krankheit noch auf. Ich pflückte sämtliche befallenen Blätter sorgfältig aus und verbrannte sie. In den nächsten Jahren trat die Krankheit überhaupt nicht mehr auf. Zu diesem Mittel kam ich durch einen Zufall. An einer Mauer, die mit Pfirsichen bepflanzt war, wurden die Bäume jedes Jahr von der Kräuselkrankheit stark befallen mit Ausnahme eines Baumes, der durch überhängende Zweige von Buchs- und Taxusbäumen, die auf der anderen Seite der Mauer standen, geschützt war.

Birrekoven, Post Alfter, Kreis Bonn.

Otto von Kempis.

Digitized by Google

Personalien.

Ludwig Möller †.

In der Nacht zum Dienstag den 12. April starb der Mann, der während Jahrzehnte wie kein zweiter mit weitausschauendem klugen Blick dem deutschen Gartenbau die Wege zu neuen Erfolgen gewiesen hat. Niemand, auch seine Gegner — und er hatte sich deren viele durch seine oft rücksichtslose Eigenart geschaffen — darf Ludwig Möller bestreiten, daß er sich große und bleibende Verdienste um die deutsche Gärtnerei erworben hat. Deshalb werden viele, sehr viele, nicht allein in Deutschland durch die Nachricht seines Todes tief erschüttert sein.

Unter den Charaktereigenschaften Ludwig Möllers sind es zwei, die ihm besonders eigen waren: Fröhliche mutige Kampfeslust und ein Optimismus, der an dem, was er als notwendig und nützlich erkannt hatte, auch dann festhielt, wenn ihm selbst die ganze Welt im Kampf für die Ausführung seiner Überzeugung gegenüberstand. Wenn auf einen, so paßt auf ihn des Dichters Wort:

> „Dieser ist ein Mensch gewesen,
> Und das heißt ein Kämpfer sein.“



Ludwig Möller †

In kleinen Verhältnissen aufgewachsen, nur mit der Vorbildung ausgestattet, die ihm eine mecklenburgische Dorfschule vor 50 oder mehr Jahren zu geben vermochte, hat er im harten Kampf um sein Fortkommen, ohne daß ihn seine Eltern unterstützen konnten, mit allen Mitteln, die ihm erreichbar waren, mit eisernem Fleiß, mit festem Willen, unter Verzicht auf vieles, das sonst wohl junge Männer lockt, nur durch eigene Kraft sich fortgebildet. Mit welchem Erfolge beweist das hohe Ansehen und die Stellung, die er sich seit langen Jahren unter seinen Berufsgenossen, nicht minder aber auch als Ratgeber bei Behörden und in der Verwaltung seines Wohnsitzes Erfurt erworben hat. Sein Wort und sein Rat wurde gesucht und beachtet. Sein Einfluß reichte weiter als viele wissen.

Nicht Glücksfällen, nicht kluglicher Nachgiebigkeit und Schmeichelei verdankte er dies. Das entsprach nicht seinem innersten Wesen. Seine Gradheit, seine Art, niemandem anders als nur der Sache wegen zu weichen, seine Kampfesfreudigkeit führten es oft herbei, daß er den Kampf des Kampfes wegen suchte. Und wenn dort, wo viel Licht war, auch niemals der Schatten fehlte, so gilt von ihm doch:

> „Er war ein Mann, nehmt alles nur in allem,
> Ich werde nimmer seinesgleichen sehn“.

Wir Gärtner dürfen stolz darauf sein, daß er der unsere war.

Ludwig Möller war ein Mann von hohen Gaben. Ausgestattet mit einem scharfen Verstande, einer schnellen und sicheren Urteilsfähigkeit Personen und Sachen einzuschätzen, mit einem staunenswerten Gedächtnis zog er oft genug selbst die wieder in sein Gefolge, denen er früher zu nahe getreten war.

Auf allen Gebieten der Gärtnerei war er im wahrsten Sinne ein Pfadfinder und Vorkämpfer. Mit sicherem Blick bezeichnete er das oft vielen Augen noch verborgene Ziel, die zu diesem führenden Wege. Mit eiserner Ausdauer, ungeachtet des Widerspruchs der Gegner, der Gleichgültigkeit und des Unverständnisses derer, die er führen und denen er nützen wollte, erkämpfte er sich die Gefolgschaft. Wie oft ist ihm laut oder auch nur im stillen Innern der Einzelnen zugestanden worden: Ludwig Möller hatte wiederum recht!

Ich schrieb diesen Nachruf unter dem Eindruck der Ergriffenheit über den Tod des Mannes, der oft während langer Jahre in meinem Leben eine Stelle eingenommen hat, den ich in seinem innersten Wesen besser gekannt habe, als viele

andere. Großes, nachhaltend Großes hat er für die deutsche Gärtnerei in allen ihren Zweigen geleistet. Seine Werke werden nicht nur in der Erinnerung seiner Zeitgenossen weiter leben. Auch wenn wir alle den letzten Weg gegangen sind, auf dem ich ihn am Freitag den 15. April geleitete, wird sein Werk weiterleben, werden seine weit ausschauenden Ziele weiter anerkannt werden. Das Gesetz von der Erhaltung der Kraft ist nichts anders als der Glaube an die Unsterblichkeit der Tat.

In Ludwig Möller war der Wille zur Förderung, zur fortschreitenden Verbesserung des gärtnerischen Berufes verkörpert.

Sein Andenken wird in dem D. P.-V. fortleben. **Lorgus.**

Joh. Reiter sen. ist, wie wir schon in Heft 12 mitgeteilt haben, am 7. April im 80. Lebensjahre verschieden. Der Verstorbene wurde am 31. August 1831 geboren. Im Jahre 1860 gründete er mit Herrn Joh. Lambert die Firma Lambert & Reiter, welcher später Herr N. Lambert beitrat, deren Ruf in ganz Deutschland und weit über dessen Grenzen hinaus sich verbreitete. An der Entwickelung dieser Firma hat Joh. Reiter durch seinen eisernen Fleiß, sein praktisches Geschick und durch seine Klugheit regen Anteil genommen. Gärtner mit Leib und Seele, bemühte er sich am liebsten um die Baumschulen und um die ausgedehnten äußeren Geschäfte. Im Jahre 1895 trat der Verstorbene aus der Firma Lambert & Reiter aus und gründete mit seinen Söhnen die Firma Reiter & Söhne. In diesem Geschäfte konnte er sich leider nur noch bis zum Jahre 1904 beteiligen, da seine eiserne Körperkraft, scheinbar durch einen Unfall, zu leiden begann, sodaß es von da ab täglich zurückging. In verhältnismäßigem Wohlergehen war es ihm noch vergönnt, im Jahre 1908 mit seiner von allen, die sie kannten, hochverehrten Gattin, die goldene Hochzeit zu feiern. Die zahlreichen Ehrenämter, welche der Verschiedene bekleidete, gaben Zeugnis von einer allseitigen Wertschätzung. Er war Vorstandsmitglied der landwirtschaftlichen Lokalabteilung Trier, Mitglied der Landwirtschaftskammer der Rheinprovinz, Mitglied des Kreistags (Landkreis Trier), Mitglied des Verwaltungsrates des Kgl. Friedrich-Wilhelm-Gymnasium Trier u. a. m.

Seine Verdienste belohnte S. M. der Kaiser und König mit der Verleihung des Kgl. Kronenordens IV. Klasse.

Der D. P.-V. hat in dem Heimgegangenen ein langjähriges, treues, immer mittätiges Mitglied verloren, dessen Andenken dauernd in Ehren gehalten wird.

Graf v. Oriola-Büdingen †. Der Tod hält reiche Ernte unter den verdienstvollen Mitgliedern des D. P.-V. Dem trefflichen Baumschulbesitzer J. Reiter sen., Trier, der als eines der ältesten Mitglieder an den früheren Versammlungen und an den Arbeiten des D.P.-V. immer lebhaft teilnahm, folgte Ludwig Möller, und heute erreicht mich von neuem die Trauerbotschaft von dem Tode des Grafen Oriola. Als erster Vorsitzender der Zentralstelle für Obstverwertung in Frankfurt a. M., durch sein erfolgreiches Eintreten für den Obstbau im Reichstage, und nicht minder durch seine lebhafte Fürsorge für den hessischen Obstbau, den er als langjähriger erster Präsident des Oberhessischen Obstbauvereins zu großen Erfolgen geführt hat Graf Oriola sich bleibende Verdienste um den deutschen Obstbau erworben. Der D. P.-V. wird das Andenken des Verstorbenen in Ehren halten.

Lorgus.

Am 1. April d. J. beging unser Ehrenmitglied, Herr Landesökonomierat Rudolf Goethe, der seit langen Jahren als Mitglied und wiederholt dem Vorstande, im Jahre 1904—05 als Vorsitzender angehörte, sein fünfzigjähriges Berufsjubiläum. Nicht nur dem Vorstande des D. P.-V., sondern auch den ältesten und treuesten Schülern und Anhängern des Jubilars war hiervon rechtzeitig leider nichts bekannt geworden. Das an Herrn Landesökonomierat Goethe gerichtete Glückwunschschreiben des D. P.-V. und die darauf erhaltene Antwort lauten:

Hochgeehrter Herr Landesökonomierat!

Der D. P.-V. erlaubt sich, Ihnen zu Ihrem 50jährigen Berufsjubiläum seine ehrerbietigsten und herzlichsten Glückwünsche mit dem Wunsche auszusprechen, daß es Ihnen vergönnt sein möge, einen reichgesegneten Lebensabend gesund und in glücklicher Zufriedenheit zu verleben.

Der D. P.-V. wird Ihnen für Ihre großen Verdienste um den deutschen Obstbau, mit denen Sie diesen durch Ihre reich gesegnete Lehrtätigkeit und durch Ihre praktischen und wissenschaftlichen Arbeiten gefördert haben, immer dankbar sein. Im besondern wird es Ihnen, hochgeehrter Herr Landesökonomierat, nie vergessen werden, daß Sie wie kein zweiter in sehr viele junge Männer den Grundstein des Berufseifers und des gründlichen Verständnisses für den Obst- und Gartenbau gelegt und die Liebe zu diesem erweckt und befestigt haben.

Mit der ausgezeichnetsten Hochachtung!

Der Vorstand des D. P.-V.

Lorgus. Frhr. v. Solemacher-Antweiler. Rebholz.

Digitized by Google

Dem verehrl. Vorstande des D. P.-V. danke ich für die ebenso wohlgemeinten als ehrenden Glückwünsche herzlich! Es erfüllt mich mit großer Befriedigung und entschädigt für unausbleibliche Mißerfolge, wenn ich hoffen und glauben darf, in manchen Vertretern der jungen Generation tüchtige Mitarbeiter am Werke herangezogen zu haben.

Mit größter Hochachtung

ganz ergebenst

Goethe.

Wir wissen uns mit den Mitgliedern des D. P.-V. in dem aufrichtigen Wunsche eins daß unserem verehrten Ehrenmitgliede beschieden sein möge, dem D. P.-V. und allen, die ihm in Liebe und Treue anhängen, noch lange erhalten zu breiben.

Lorgus.

Carl Brugger, Obstgärtner in Merten, ein ehemal. Schüler der Kgl. Obst- und Weinbauschule in Schlachters bei Lindau i. B., übernahm die Leitung der Freiherr von Thüngenschen Obstanlagen in Neuschloß bei Burgsinn, Unterfranken.

Ewald Geidel in Orléans (Frankreich) ist als deutscher Korrespondent bei der Firma Levavasseur et fils in Orléans angestellt.

W. H. Kraatz, Gärtnereibesitzer in Rastede, ein langjähriges Mitglied des D. P.-V., ist zum Großh. Oldenburgischen Hoflieferanten ernannt worden.

Georg Schloter, Kgl. Hofgärtner in Feldafing am Starnberger See, ist am 19. April d. J. im 74. Lebensjahre gestorben. In dem Heimgegangenen hat der D. P.-V. ein langjähriges, treues Mitglied verloren.

Martin Lindner, Geschäftsführer der Zentralvermittlungsstelle des Badischen Landesobstbauvereins in Bühl in Baden, übernimmt am 1. Juli die Leitung der Abteilung für Obstabsatz des Landesobstbauvereins für das Königreich Sachsen, mit dem Sitz in Dresden.

Fragekasten.

Wir bitten die Mitglieder um rege Beteiligung an der Fragenbeantwortung.

Frage 71. Der Besitzer einer 20 Jahre alten Obstplantage (Kernobst) will diese eingehen lassen, da sie noch immer keinen Ertrag verspricht. Die Bodenverhältnisse sind allerdings recht ungünstige. Oben steht ein stellenweise eisenschüssiger Sand und darunter lagert in 1 m Tiefe ein zäher, grauer Ton. Es scheint, als wenn gerade dieser unvermittelte Übergang den Bäumen verhängnisvoll geworden ist, insofern als sie ihre zunächst im leichten Boden ausgebildeten Wurzeln in den Ton nicht hineinzutreiben vermögen. Liegen auch von anderer Seite Erfahrungen vor, daß gerade ein schroffer Wechsel der Bodenart, d. h. ein wenig ausgeglichener Boden dem Obstbau Hindernisse bietet, daß also auch Lehm im Untergrunde eines sandigen Bodens auf die Entwickelung der Obstbäume einen ungünstigen Einfluß hat? **H.** in S.

Frage 72. Bei einer landw. Wanderversammlung wurden Obstbäume verteilt. Dieselben waren lange Zeit in trockener Luft, was ich als Mißstand betrachte. In welcher Weise werden verpflanzungsfähige Obstbäume geschädigt, wenn ihre Wurzeln 10, 12 und noch mehr Stunden der warmen, sonnigen, trockenen Luft ausgesetzt sind? Gleicht ein 1—2tägiges Stehenlassen im Wasser diesen Mißstand aus, oder dauert die Schädigung noch längere bezw. kürzere Zeit an? Wie äußert sie sich? **M. P.** in Nbg.

Frage 73. Wie bekannt, tötet Kohlenoxydgas viele der pflanzlichen und fast alle tierischen Schädlinge unserer Obstgehölze, doch wäre eine Verbindung dieses Gases mit schwefliger Säure wohl noch schneller und durchgreifender, hauptsächlich gegen die kleinsten Parasiten, wirksam. Liegen nun darüber Versuche vor, und wenn, in welcher Form und Stärke sind diese Stoffe anzuwenden, um schnellen Erfolg ohne Schädigung der Nutzpflanzen zu erzielen? **V. S.-Sch.**, Ob.

Antwort auf Frage 73. Kohlenoxyd ist zwar für die Warmblüter ein starkes Gift, aber schon den Kaltblütern schadet es kaum, noch viel weniger niederen Tieren und Pflanzen. Letztere vertragen noch mehr davon wie Kohlensäure. Schweflige Säure ist zwar für tierische wie pflanzliche Schädlinge giftig, sie findet jedoch zur Bekämpfung nur in sehr eingeschränktem Maße Verwendung, da sehr leicht auch die befallenen Nutzpflanzen durch ihre Anwendung geschädigt werden. Eine Verbindung beider Mittel ist hiernach auch zwecklos. **Nissmann,** Assistent der Pflanzenpath. Versuchsstation **Geisenheim.**

Rundschau und Mitteilungen.

Maulwurfsgrillen! Zu wissenschaftlichen Untersuchungen sind Maulwurfsgrillen (Werren) in größerer Zahl erwünscht. Es wird ersucht, diese Untersuchungen durch Übersendung von Exemplaren, besonders aus Gegenden, wo die Tiere zahlreich vorkommen, zu unterstützen. Die Tiere sind sofort nach dem Fangen in einem Gefäß mit Spiritus abzutöten, und dieses ist mit Inhalt an die Kaiserliche Biologische Anstalt für Land- und Forstwirtschaft zu Dahlem bei Steglitz einzusenden. Etwaige Auslagen werden auf Wunsch ersetzt.

Obst- und Gemüseverwertungskursus an der Kgl. Gärtnerlehranstalt in Dahlem. Der vorgenannte Kursus für Obstzüchter und Obstbauinteressenten findet vom 25. bis 30. **Juli** dieses Jahres statt, nicht im Juni, wie auf Seite 141 der Dtsch. Obstb.-Ztg., infolge eines Druckfehlers mitgeteilt wurde.

Berichtigung. In Heft 11 Seite 137 d. J. hat die Druckerei versehentlich einige Zeilen doppelt gesetzt. Der dadurch unverständlich gewordene Teil des betreffenden Aufsatzes wird verständlich, wenn man Zeile 3 bis einschließlich 15 der linken Spalte auf Seite 137 durchstreicht.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Tetzner-Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart

Digitized by Google

Ein herzliches Willkommen!

und einen freundlichen Gruß allen, die in diesen Tagen zur Fahrt nach Eisenach rüsten, wo die Wartburg an die alten Zeiten des großen, gewaltig schaffenden Luther, an die Güte der holden Elisabeth erinnert und die herrlichste Landschaft mit ihren Bergen und Wäldern jedem das Herz leicht macht. Aus der Nähe und aus weiter Ferne werden die Mitglieder und Gäste des D. P.-V. zum Festtage seines 50jährigen Bestehens zusammenkommen, weil sie gebend oder nehmend in steter Beziehung mit ihm geblieben sind. Viele werden kommen, gezogen von der Kraft freundlicher Erinnerungen, die schon manches Jahrzehnt zurückreichen. Alte Freunde, die sich seit langen, langen Jahren nicht mehr sahen, werden sich in Eisenach wiedersehen, die Hände drücken, und ihre Erfahrungen austauschen.

Schon im Januar schrieb ein treues Mitglied des D. P.-V., der zu jener Zeit viel auf Reisen gewesen war: Wo ich auch in den letzten Wochen war, immer hieß es beim Abschied:

„Wenn Pomologen auseinander gehn, dann sagen sie:"

,In Eisenach auf Wiedersehen!'

Möge es in Eisenach für recht viele ein glückliches Wiedersehen werden und der Verlauf der Eisenacher Tagung alle vollauf befriedigen!

Allen aber, die in der Wartburgstadt zur Freude und zur Ehre des D. P.-V. am 26. und 28. Mai zusammen kommen, rufen wir schon heute ein freundliches Willkommen zu.

Der Vorstand des D. P.-V. Lorgus.

IV. Lehrgang des D. P.-V. für deutsche Obstbaubeamte, Obstbaupraktiker, Baumschulenbesitzer und Pomologen in München vom 4. bis 7. Juli 1910.

Die Vorträge des Lehrganges werden die Ernährung der Obstbäume und Pflege ihrer Ernährungsorgane umfassen. Den Mitgliedern des D. P.-V., die an diesem Lehrgange teilzunehmen beabsichtigen, wird auf ihr Verlangen die Tagesordnung zugeschickt.

Der Vorstand des D. P.-V. Lorgus.

Der Prinzenapfel.

Von **Ad. Francke-Meiendorf** bei Hamburg.

In Norddeutschland geboren und seit vielen Jahren im südlichen Teil Holsteins ansässig und obstbautreibend, habe ich dieser beliebten Sorte, deren Heimat Schleswig-Holstein sein soll, stets viel Interesse gewidmet und sie bei meinen Pflanzungen berücksichtigt. Obgleich einerseits von erfahrenen Pomologen hervorgehoben wird, daß der Prinzenapfel feuchten, sehr nährreichen und besonders kalkreichen Boden liebt, empfiehlt man ihn andererseits dennoch für die verschiedenartigsten Böden und Lagen. Man pflanzt diese Sorte auf schweren Boden sowohl als auf leichten Boden, in freier und in geschützter Lage und empfiehlt sie als „beliebte Handelssorte" in vielen Anbausortimenten zum allgemeinen Anbau, trotz ihres schwächlichen Wuchses und ihrer großen Neigung zu Brand und Krebs. In allen mir bekannten Lehrbüchern über Obstbau wird der Prinzenapfel für leichten Boden geeignet zur Anpflanzung empfohlen und zuweilen sogar als „reichtragend" bezeichnet. In dem neuen pomologischen Pracht-

☛ Das Programm und die Zeiteinteilung der Eisenacher Versammlung sind im ersten Maiheft d. J. veröffentlicht. Um die Einsendung der dem vorigen Hefte beigelegten Anmeldungskarten wird gebeten.

Dieses Heft enthält auf Seite 182 und 183 pen **Obstmarktbericht des D. P.-V.** vom 12. Mai d. J.

Der Vorstand des D. P.-V.

Digitized by Google

werk „Deutschlands Obstsorten" heißt es über obige Sorte, daß sie „anspruchslos" ist und zum allgemeinen Anbau, sogar an Straßen empfohlen werden darf.

Es ist gewiß zu billigen, wenn man von einflußreicher Seite bestrebt ist, eine alte beliebte Sorte nicht unter dem Wust der vielen Neuheiten untergehen zu lassen und ihre Anpflanzung zu empfehlen; indessen ist es m. E. durchaus erforderlich, ihre Schwäche mindestens ebensosehr wie ihre Vorzüge klar zu beleuchten. Daß dies bei der Empfehlung des Prinzenapfels geschieht, kann ich nicht glauben. Ich habe im Laufe der Zeit viele Prinzenapfelbäume in verschiedensten Altersstadien auf schwerem Marschboden an der Nordseeküste, wie auf leichten Bodenarten in der Nähe Hamburgs und in Holstein beobachtet, aber selten habe ich einen älteren Baum gefunden, der gesund und kräftig war, meist waren es Krüppel oder doch Bäume, deren Kronen mit zum Teil krankem oder gar abgestorbenem Holz einen häßlichen Anblick gewährten. Und von jungen Bäumen, die ich selbst pflanzte, sind die meisten total krebskrank geworden, obwohl ich ihnen auf mäßig feuchtem, lehmigem Sandboden den besten Platz angewiesen und sie immer besonders gepflegt habe. Mineraldünger und besonders Kalk habe ich den Bäumen in reichstem Maße verabreicht, aber ohne Erfolg. Daß es Böden und Lagen gibt, wo die genannte alte Sorte bisher gedeiht, will ich nicht bezweifeln, wenngleich mir bekannt ist, daß im alten Lande bei Hamburg auf fruchtbarem Marschboden der Prinzenapfel schlecht wächst und leicht erkrankt und deshalb dort viel umgepropft wird.

Da wir nun so viele gute Apfelsorten haben, die gut wachsen, und auf leichtem Boden gesünder und viel einträglicher sind, so begreife ich auf Grund meiner Erfahrungen nicht, weshalb man den Prinzenapfel für solche Verhältnisse noch zur Anpflanzung empfehlen mag. Ist jemand verliebt in die alte Sorte, so mag er sie zu seinem besonderen Vergnügen auf mageren Boden ausnahmsweise pflanzen und gut pflegen, nur nicht in vielen Exemplaren und zum Zwecke des Gelderwerbs. Der mißlichste Punkt in der Wertschätzung des Prinzenapfels ist m. E. seine Fruchtbarkeit. Daß er „früh" tragen soll, habe ich nicht finden können. Der kränklichste Baum trug bei mir laut Buchführung im 8. Jahre die ersten Früchte. Der gesündeste und kräftigste Baum fing erst nach 10 Jahren an zu tragen. Einen gesunden 30jährigen Hochstamm kannte ich hierorts auf fruchtbarem Sandboden stehend, wo der Gravensteiner in guten Jahren ganz ansehnliche Früchte brachte, hingegen der erwähnte Prinzenapfelbaum gänzlich unfruchtbar war, weshalb er schließlich von seinem Besitzer umgehauen wurde.

Dagegen trugen meine Gravensteiner Halbstämme auf Wildling und Doucin vom 6. resp. 8. Jahre an viel reichlicher als die gleichaltrigen Prinzenapfelbäume.

Ältere Bäume des Prinzenapfels tragen wohl ziemlich regelmäßig, wenn sie gut gepflegt werden, aber nie große Mengen. Was bringen aber die kleinen Quanten solcher Früchte trotz ihrer Beliebtheit ein gegenüber den großen Mengen z. B. von Cox Orangenrenette, Danz. Kant, Boiken, Boskoop usw.?

Alle diese Sorten gedeihen in meinem Garten gut und tragen reichlich. Die Prinzenapfelbäume blühen alle Jahre gut, aber der Fruchtansatz ist stets unbefriedigend. Da es ihnen nicht an Nahrung fehlt, so vermute ich, daß ihre spät eintretende Blüte nicht recht mehr von dem Pollen der anderen Sorten, die dann fast abgeblüht haben, befruchtet werden kann, oder sollte die Witterung allein die Ursache sein? Die angesetzten Früchte sitzen meist vereinzelt an den Zweigen und deshalb wird fast immer vom Westwinde ein beträchtlicher Teil davon vor der Baumreife abgeschüttelt, wodurch die Rentabilität noch mehr geschmälert wird.

Gewiß ist die Frucht als wohlschmeckender Tafelapfel schätzenswert, aromatisch, von ansehnlicher Größe und hübscher Farbe. Auf sandigem Boden, der meist zu wenig Feuchtigkeit hat, ist aber die Frucht meist trocken und sie schrumpft leicht, wenn sie zu früh gepflückt wird. Werden aber die Früchte vom Prinzenapfelbaum spät abgenommen, wie im kalten Sommer 1909, so bleibt das Fleisch nicht bloß trocken, sondern lange hart, wenn auch die Dauer der Früchte dadurch verlängert wird.

Einen höheren Preis als für andere gleichwertige Sorten erhält man für den Prinzenapfel nicht, und was seine Beliebtheit beim kaufenden Publikum betrifft,

Digitized by Google

so habe ich mich überzeugt, daß derjenige, welcher z. B. „Cox" oder ähnliche Früchte erst kennt, diese lieber für einen höheren Preis kauft und auf den Genuß des Prinzenapfels verzichtet.

Ich bezwecke mit den vorstehenden Ausführungen keineswegs, von vereinzelter Anpflanzung der genannten alten Sorte abzuraten; aber eine größere Anpflanzung derselben zum Zwecke des Gelderwerbs halte ich indessen, wie schon bemerkt, nach meinen Erfahrungen für verfehlt; weil ich den Prinzenapfel für eine unserer undankbarsten und unrentabelsten Apfelsorten ansehen muß. Er sollte m. E. auf leichten sandigen Boden gar nicht gepflanzt werden, da wir für solche Böden genug gute und sogar feine Sorten haben, die bei guter Pflege gut wachsen und reichliche Mengen gutbezahlter Früchte liefern. Wenn man mir entgegnen will, daß es unter den vielen Spielarten des Prinzenapfels Sämlinge gibt, die gut wachsen und tragen, so meine ich, daß man erstens die Quellen nicht kennt, wo solche Neulinge echt zu haben sind, und außerdem diese noch zu wenig erprobt sind, um sie bei größeren Pflanzungen im Bewußtsein des sicheren Erfolges anzupflanzen. Wenn man sich nach 10 oder mehr Jahren zum Umpfropfen solcher Bäume entschließen muß, so ist leider Zeit, Mühe und Geld verloren.

Der Marienwerder Gulderling, ein vorzüglich haltbarer deutscher Apfel.

Von **Oskar Kinder-Königsberg i. Pr.**

In der diesjährigen Februar-Versammlung des D. P.-V. in Berlin wurde es ausgesprochen, daß es uns gelingen möge, Apfelsorten zu finden, welche durch ihre Haltbarkeit geeignet wären, den vom Ausland eingeführten Äpfeln entgegenzutreten und sie zu verdrängen und auch selbst ausgeführt zu werden. In der Weichselniederung im Reg.-Bez. Marienwerder wird die Sorte „Marienwerder Gulderling" in großen Mengen fast nur allein angebaut. Gutes Aussehen, unübertroffene Haltbarkeit und vor allem der köstliche Geschmack dieses Apfels machen denselben meiner Ansicht nach in hohem Grade für obigen Zweck geeignet. In Königsberg und Danzig beherrscht diese Sorte von Januar bis Mitte Mai fast ausschließlich den Markt, wohl $^2/_3$ der Menge hier im Winter und Frühjahr gehandelten Äpfel besteht aus derselben. Obsthändler aus der Elbinger Gegend fahren im Herbst mit ihren Schiffen (Lommen) die Weichsel hinauf. Hier wird denselben das Obst in Säcken herangebracht und damit die Schiffe vollgeschüttet. Trotz dieser primitiven noch aus der Urgroßväterzeit stammenden Art der Behandlung hält sich der M. G. sehr gut bis Ende Mai und haben die Händler durch Verderb wenig Verlust. Wenn die Obstzüchter jener Gegend sich mehr dazu verstehen würden, ihre Bäume besser zu pflegen und zu düngen und die Äpfel für Großhandel und Export sachgemäß sortierten und verpackten, dann könnten dieselben für diese Sorte noch bedeutend höhere Preise als jetzt erzielen und wären auch nicht so allein auf die Schiffer angewiesen.

Australische Äpfel.

Von **H. Wiesner.**

Zu den Ausführungen des Herrn Direktor Scipio, Bremen in Heft 6, Seite 73 muß ich, soweit sie meinen Artikel: Australische Äpfel betreffen, bemerken: Warum soll man sich denn nicht nach der Probe von 2—3 Äpfeln ein Urteil über eine Apfelsorte bilden können, auch wenn dies Australier sind? Wer hat denn dazu gleich eine ganze Kiste voll zur Verfügung? Wenn auch die Äpfel nicht von einer der genannten Großfirmen direkt bezogen wurden, so stammten sie doch zweifellos daher. Ich habe allerdings nicht untersuchen können, ob dieselben aus einem besseren oder schlechteren Produktionsgebiete, oder von einem der am besten liefernden Dampfer in Hamburg eingeführt wurden. Äußerlich waren aber die Früchte sehr schön. Auf die Größe der Früchte habe ich keinen besonderen

Digitized by Google

Wert gelegt, sondern diese nur zur Orientierung gemessen. Daß jede Kiste möglichst Äpfel gleicher Größe enthält, ist hinlänglich bekannt.

Mein Urteil über die beliebte Sorte Jonathan, die ich im Geschmack süßlich und als nicht aromatisch bezeichnete, wird erst als unrichtig kritisiert, weiterhin aber zugegeben, daß im vorigen Jahre die Jonathans gegen früher stark abfielen, und nur ganz einzeln wirklich gute Partien davon ankamen.

„Jedenfalls" sind die Australier nicht lange haltbar, sobald sie aus den Kühlräumen heraus sind, in den Kisten versandt und später im Kleinverkauf verwogen und abgesetzt werden! Das bestätigten mir hiesige Obstverkäufer schon vor der Probe. Das Hauptgeschäft in Großstädten und Badeorten besteht bekanntlich nicht im Verkauf ganzer Kisten auf einmal. Der Postkolliversand, der pfundweise Verkauf spielen die erste Rolle. Deshalb hat der Verkäufer dieser Handelsware sehr wohl ein großes Interesse sie länger haltbar zu sehen.

Es soll mich freuen, wenn nach dem gegebenen Anstoß sachverständige Prüfungen während der nächsten Zeit über Güte und Haltbarkeit der Australier vorgenommen und hier bekannt gegeben werden.

Die Blattfallkrankheit der Johannisbeeren und ihre erfolgreiche Bekämpfung.

Von **H. Rosenthal-Rötha.**

Die Mehrzahl der Johannisbeersorten leiden fast alljährlich unter der Blattfallkrankheit, hervorgerufen durch den Pilz Gloeosporium curratum, auch Gloeosporium Ribis genannt. Dieser Pilz tritt Ende Mai auf. Die gesunden grünen Blätter bekommen massenhaft kleine gelbliche Flecken, welche später groß und braun werden und dann das Absterben und Abfallen der Blätter verursachen, sodaß die Sträucher oft, ehe die Früchte ausgereift sind, blattlos dastehen und einen traurigen Anblick bieten. Besonders sind es die weißfrüchtigen Sorten, und von diesen die schöne „Weiße aus Bar le duc", von den Roten die „Versailler" und „Rote Kirsch", welche besonders empfänglich für diese Krankheit sind, während die „Holländische rote" und „Hochrote lange" fast gar nicht befallen werden. Da die Ernährung des Strauches durch den Blattabfall vollständig aufhört, so tritt bei den Früchten eine Notreife ein, die Zuckerbildung unterbleibt, daher auch die scharfe Säure der Früchte von kranken Sträuchern. Ältere, sowie schlecht ernährte Sträucher werden früher als jüngere und kräftig gedüngte Sträucher befallen, fernhalten kann man den Pilz jedoch durch gute Ernährung allein nicht. Im letzten Sommer machte ich den Versuch, die Blattfallkrankheit durch Bespritzen mit einer $^1/_2{}^0/_0$ Kupfersodabrühe zu bekämpfen, welches mir auch vollständig gelungen ist. Ich ließ etwa 8 Tage nach Verlauf der Blüte alle Quartiere, welche mit „Weiße Holländische" und „Rote Kirsch" bepflanzt sind, etwa 12000 Sträucher, die Hälfte spritzen, während die übrigen ungespritzt blieben. Der Erfolg war, daß die gespritzten Sträucher ihr gesundes Aussehen behielten und ihre Früchte zur



Johannisbeere „Rote Kirsch"
Links: zweimal bespritzt; vollbelaubt
Rechts: nicht bespritzt; blattlos.

Vollreife brachten, während die ungespritzten Sträucher ihre Blätter schon 14 Tage vor der Reife fast vollständig verloren. Die photographische Aufnahme zeigt deutlich den Unterschied der gespritzten und ungespritzten Abteilungen. Um die Blätter möglichst bis zum Herbst an den Sträuchern zu erhalten, ließ ich sofort nach der Ernte einen Teil der ge-

Digitized by Google

spritzten Sträucher zum zweiten Male ebenfalls mit einer $^1/_2$% Lösung spritzen und erreichte hierdurch meinen Zweck vollständig. Während die nur einmal gespritzten Sträucher im August die Blätter verloren, durch den vielen Regen war die erste Spritzung im Laufe der Zeit abgewaschen, auch waren die jungen Triebe zum Teil erst nach dem Spritzen gewachsen, blieben die zweimal gespritzten bis in den September hinein grün und konnten für den nächstjährigen Austrieb noch viel Reservestoffe aufspeichern. Dadurch, daß wir jetzt in der Lage sind, diese gefürchtete Krankheit erfolgreich zu bekämpfen, können wir jetzt bei der Anpflanzung wieder die, sonst so ängstlich gemiedenen, frühreifenden Sorten berücksichtigen und brauchen uns nicht nur auf die spätreifende „Rote Holländische" zu beschränken. Die Herstellung der Kupfersodabrühe ist so einfach und bequem, daß ich sie der Kupferkalkbrühe vorziehe. Zur Herstellung von 100 Liter Spritzflüssigkeit wird $^1/_2$ Kilo Kupfervitriol und $^1/_2$ Kilo Soda getrennt in je 5 Liter Wasser aufgelöst; und dann in ein Faß in welchem 90 Liter Wasser sind, zugeschüttet. Die Kosten sind außerordentlich gering im Verhältnis zu dem großen Nutzen, den wir durch die Gesunderhaltung der Sträucher haben.

Die Tier-Rückenspritze im Dienste des Obstbaues.

Von **Julius Hönings,** Besitzer der „Pomona", Baumschulen und Obstplantagen, **Neuss a. Rh.**

Das Auftreten und die sehr schnelle Verbreitung des amerikanischen Stachelbeermehltaues in Deutschland zwang mich die Bespritzung meiner ausgedehnten Stachelbeerkulturen in regelmäßigen und kurzen Zwischenräumen vorzunehmen. War dies unmöglich, so mußte ich damit rechnen, daß auch meine Kulturen bald vom Stachelbeermehltau befallen und vernichtet sein würden. Jeder Obstzüchter wird nun aber wissen, daß es keine Kleinigkeit ist, ca. 90—100 Morgen Obstanlagen, wovon allein 50—60 Morgen größtenteils Stachelbeer- und Kirschenpflanzungen sind, mehrmals im Jahre, speziell im Frühjahre, gründlich durchzuspritzen.

Für mich war daher die Auswahl einer geeigneten Spritze von außerordentlicher Wichtigkeit, da es nur dann möglich war, diese zeitraubende Arbeit in verhältnismäßig kurzer Zeit durchzuführen, andrerseits war es natürlich von sehr großer Bedeutung, daß diese Spritzarbeit nicht zu hohe Kosten erfordern durfte, damit die Rentabilität der ganzen Anlage nicht in Frage gestellt würde. Zu einer richtigen Beurteilung muß berücksichtigt werden, daß meine Kulturen ziemlich dicht und eng stehen, zum Teil bilden die Stachelbeeren „Hönings-Früheste" die Unterkultur zwischen Hochstämmen, oder die Zwischenkultur von Buschbäumen. Die Stachelbeerbüsche sind in den älteren Anlagen in Entfernungen von 1,20 m bis 1,50 m angepflanzt, in den neueren Anlagen stehen sie 1,80 m $\times$ 1,80 m auseinander. Das Alter bewegt sich zwischen 2 und 22 Jahren. Die alten Pflanzungen haben eine derartig üppige Entwicklung, daß zwischen den einzelnen Pflanzen nur wenig freier Raum bleibt.

Von den vorhandenen Spritzensystemen kommen für meine Zwecke in Betracht: 1. fahrbare Spritzen; 2. tragbare Spritzen, a) von Menschen getragen, b) von Tieren getragen.

Die fahrbaren Spritzen sind für Obstanlagen, soweit Anpflanzungen wie die meinigen in Betracht kommen, kaum, oder nur sehr schwer zu verwenden. Bei ungünstigem Wetter, auf nassem und weichem Boden usw. ist es nicht möglich, sich in den Kulturen mit diesen fahrbaren Spritzen zu bewegen. Sie lassen sich ganz vorzüglich auf einer Straße, auf einer Chaussee oder sonst auf festem Boden verwenden und können dort leicht ohne Schwierigkeit von dem Zugtier gefahren werden. Sie versagen aber sofort in Obstanlagen, die offenen Boden haben und enge Pflanzungen aufweisen. Es war daher für mich ausgeschlossen in meinen Obstanlagen eine derartige fahrbare Spritze zu verwenden.

Die tragbaren Spritzen — von Menschen getragen — haben den Vorteil der leichteren Beweglichkeit; aber sie haben andererseits den Nachteil, daß der Flüssigkeitsinhalt nur ein sehr geringer ist, da die gewöhnlichen Spritzen nur ca. 15 bis 20 Liter Flüssigkeit fassen, und ferner, daß sie während der Spritzarbeit gepumpt werden müssen. Es ist daher nur

Digitized by Google

eine Hand frei, wodurch die Spritzarbeit an und für sich erschwert wird.

Bei den sogenannten selbsttätigen Spritzen sind für die Spritzarbeit beide Hände frei, aber diese fassen nur eine sehr kleine Flüssigkeitsmenge. Die größte



Abb. 1. Die Tier-Rückenspritze in Buschbaum- und Pyramidenpflanzungen. Die Spritzköpfe verstäuben nach beiden Seiten. Für die Bespritzung von Stachelbeeren, Johannisbeeren usw. können die Spritzköpfe so gestellt werden, daß sie von oben herab spritzen.

dieser selbsttätigen Spritzen hat ca. 16 l Flüssigkeitsinhalt. Das Gewicht dieser gefüllten Spritze ist aber sehr hoch, sodaß die Arbeit hierdurch sehr erschwert wird. Die mittlere Größe dieser Spritzen hat 11 l Flüssigkeitsinhalt. Das Gewicht der Spritze würde gerade passend sein, aber die Flüssigkeitsmenge ist zu gering, sodaß bei größeren Anlagen das öftere Füllen sehr hinderlich ist, wodurch viel Zeit verloren geht.

Für meine Kulturen kam daher hauptsächlich die dritte Art der Spritzen, die auf dem Rücken eines Tieres z. B. auf dem Rücken eines Pferdes oder Esels getragenen Spritzen in Betracht, und die mir von der bekannten Spritzenfabrik Carl Platz, Ludwigshafen a. Rh. geliefert wurden. Mit dieser Spritze glaube ich für meine Verhältnisse und für andere gleichartige Obstanlagen das Richtige getroffen zu haben. Das Pferd oder der Esel kann ohne Beschwerden durch die engsten Pflanzungen hindurchgehen. Es ist nicht erforderlich, daß ein größerer Platz zum Drehen und Wenden des Tieres vorhanden ist, da auch durch die Bearbeitung mit der Pferde- oder Esel-Radhacke am Anfang und Ende der Reihen zum Drehen des Tieres genügend Platz da ist, und selbst bei nassem, weichem Boden kann die Spritzarbeit noch leicht vorgenommen werden.

Die Tierrückenspritze arbeitet selbsttätig und es wird bei dieser die Flüssigkeit in die Behälter hineingepumpt. Sie haben einen Flüssigkeitsinhalt je nach Größen von 70-100 l, man ist daher in der Lage, schon mit einer Füllung größere Flächen hinreichend zu behandeln. Bei dicht bestandenen Stachelbeer-Anlagen werden zum Bespritzen eines Morgens (2500 qm) ca. 140—160 l gebraucht und kann die Spritzarbeit in einer halben Stunde erledigt sein. Ein Quartier, in welchem im vorigen Jahre 3 Personen mit je einer tragbaren Spritze 8 Tage arbeiteten, wurde mit der Pferderückenspritze gründlich in einem Tage bespritzt.

Die Spritze besteht aus zwei Kupferbehältern, die auf dem Rücken des Tieres lagern und welche durch ein kleines Schlauchstück miteinander verbunden sind. Die Behälter sind auf einen besonderen Sattel angebracht und liegen vollkommen fest, sodaß sie durch den Gang des Tieres nicht hin- und herbewegt werden können. Für die Inbetriebsetzung ist erforderlich, daß die Spritze mit einem sogenannten Normaldruck von 2 Atmosphären aufgepumpt wird, was am besten



Abb. 2. Die Tier-Rückenspritze in einer Hochstammanlage mit Stachelbeeren als Unterkultur.

und schnellsten mit einer gewöhnlichen Luftpumpe geschieht. Zeigt das Manometer 2 Atmosphären, so wird die Flüssigkeit mit einer besonderen Pumpe in die Behälter hineingedrückt. Anfangs geht das Einpumpen sehr leicht von statten,

Digitized by Google

ist jedoch ein gewisser Druck bereits vorhanden, so wird das Einpumpen etwas erschwert. Bei einem Druck von 5 bis 6 Atmosphären ist die Spritze gefüllt und enthält sie eine Flüssigkeitsmenge je nachdem von ca. 70—100 l. Die Spritze ist alsdann sofort gebrauchsfertig. Das Einpumpen der Luft auf 2 Atmosphären braucht nur einmal für eine Arbeitsperiode vorgenommen werden; denn dieser Druck hält sich im Behälter, wodurch natürlich ein Teil der Arbeit gespart wird. Zum Luftaufpumpen werden ca. 7 Minuten gebraucht, während das Einfüllen der Flüssigkeit ebenfalls eine Zeit von 7 Minuten erfordert, demnach ist die Spritze in verhältnismäßig kurzer Zeit wieder gebrauchsfähig.

Ein ganz bedeutender Vorteil dieser Tierrückenspritze besteht darin, daß die Stellung der Verstäuberrohre je nach den Kulturen, die bespritzt werden sollen, geändert werden kann, wie solches sehr gut aus der Abbildung 1 ersichtlich. Bei Bespritzung von Pyramiden und Buschobstkulturen werden die Verstäuberrohre senkrecht gestellt, sodaß nach beiden Seiten verstäubt werden kann. Die Spritzarbeit geht ungemein schnell vor sich und trotzdem werden alle Teile der Bäume hinreichend getroffen. Zu beachten ist, daß das Pferd oder der Esel nicht zu schnell durch die Reihen geht, da sonst nur eine teilweise Bespritzung eintritt.

Für niedrige Pflanzen, wie z. B. für meine Stachelbeersträucher, kann ich bei der Pferderückenspritze die Verstäuberrohre wagerecht stellen, sodaß die Verstäubung von oben erfolgt. Auch bei dieser Anordnung werden die Sträucher genügend bespritzt. Die sonst sehr viel Zeit beanspruchende Spritzarbeit läßt sich nunmehr außerordentlich schnell durchführen.

Sollten höhere Bäume, z. B. größere Pyramiden oder Halb- und Hochstämme behandelt werden, so werden die Verstäuberrohre abgenommen und dafür 5 m lange Schläuche angebracht, an welche entsprechende Bambusrohreinrichtungen von 3, 4 und 5 m Länge angeschraubt werden. Alsdann kann gleichzeitig mit 2 Schlauchleitungen gespritzt werden, wie solches aus der Abbildung 2 ersichtlich ist. Auch für diese Arbeit läßt sich die Tierrückenspritze besser wie eine fahrbare Spritze verwenden, da das Pferd oder der Esel eine viel größere Bewegungsfreiheit hat und selbst durch dichte Obst-Anlagen leichter hindurch kommt. In meinen Obst-Anlagen hat sich diese Art der Bespritzung sehr bewährt und bin ich mit der Leistung sehr zufrieden.

Durch die Benützung dieser Tierrückenspritze ist es mir möglich, meine Kulturen nunmehr in kurzer Zeit zu bespritzen und hoffe, daß ich durch die leichte Ausführung der notwendigen Spritzarbeit in der Lage bin, den so gefürchteten Stachelbeermehltau, sowie andere Krankheiten und Schädlinge der Obstbäume erfolgreich zu bekämpfen. Ich kann nach meinen Erfahrungen nur wünschen, daß sich diese Tierrückenspritzen immer mehr in unseren Kulturen einbürgern.

Die „Bitterfäule" oder Gloeosporium-Fäule der Äpfel.

Von Dr. **R. Laubert**, Botaniker an der Biologischen Anstalt für Land- und Forstwirtschaft.

(Mit 2 Abbildungen.)

Die sogenannte „Bitterfäule" oder Gloeosporiumfäule der Äpfel bildet in Nordamerika eine wahre Kalamität für den dortigen Obstbau. Der dadurch dort verursachte Ernteausfall soll auf jährlich etwa 10 Millionen Dollar, also 45 Millionen Mark, veranschlagt werden können.

Es muß mit der Möglichkeit gerechnet werden, daß die Bitterfäule auch für unseren einheimischen Obstbau eine unerfreuliche Ausdehnung und Bedeutung erlangen wird. Daher dürfte es angezeigt sein, an dieser Stelle einmal das wichtigste über die Krankheit und die Maßnahmen, die zu ihrer Bekämpfung anzuraten sind, mitzuteilen.

1. Die Erscheinungen der Krankheit.

Die Krankheit tritt sowohl an den Früchten wie an den Zweigen auf. Die Blätter bleiben dagegen verschont. Die Früchte erhalten vereinzelte runde mißfarbene Flecke, die sich ziemlich rasch vergrößern, schwarz werden und stark einsinken. Das kranke Fruchtfleisch wird schwammig und dann trocken und hart. Der schwarz verfärbte Fleck weist zahlreiche dicht stehende kleine Schwielen

Digitized by Google

auf, aus denen hell rötlichfleischfarbene wachsartige Schleimwärzchen hervorquellen. Häufig sind diese in mehr oder weniger deutlichen konzentrischen Ringen angeordnet.

Hierdurch sowie durch die Schwarzfärbung erinnert das Krankheitsbild etwas an die bekannte Monilia- oder Schwarzfäule der Äpfel, doch sind bei letzterer die Pilzpusteln meist bedeutend größer, isolierter und lockerer. Außerdem tritt bei der Moniliafäule zwar mit der Zeit ein langsames mäßiges Einsinken der Frucht' aber kein so rasches und starkes Einschrumpfen und Mumifizieren wie bei der Bitterfäule ein. Dieses ist für die Bitterfäule ganz besonders charakteristisch.

Die Erkrankung beginnt, während die Früchte noch am Baume hängen. Vereinzelt tritt sie bereits im Juni an den jungen grünen Äpfeln auf. Am stärksten breitet sie sich an den reifen Früchten aus.

Die erkrankten Früchte haben je nach der Sorte einen mehr oder weniger deutlich bitteren Geschmack, daher die Bezeichnung „Bitterfäule". Da sich die Erkrankung nicht wie die Fusicladiumflecke auf die Schale beschränkt, sondern das Fruchtfleisch angegriffen wird und gänzlich zusammenschrumpft, so werden die Früchte dadurch vollständig entwertet.

Die Erkrankung der Zweige und Äste zeichnet sich durch Auftreten brandiger Stellen aus, die mit der Zeit einen krebsartigen Charakter annehmen und als „Bitterfäulekrebs" bezeichnet werden.

2. Die Ursache der Krankheit.

Der Erreger der Krankheit ist ein mikroskopisch sehr leicht nachweisbarer Schmarotzerpilz aus der artenreichen Gattung Gloeosporium [1]) und heißt Gloeosporium fructigenum Berk. (1856).

Der Pilz ist wahrscheinlich in Nordamerika einheimisch. (In einer amerikanischen Veröffentlichung wird sogar die irrige Vermutung geäußert, daß er sich nur in Nordamerika finde.) Er kommt dort hauptsächlich an Apfelbäumen, aber auch an Birnen, Quitten, Steinobst, Weintrauben, Tomaten usw. vor.[1])

Das Mycel (Pilzfadengeflecht) durchzieht das befallene Fruchtfleisch und tötet es ab. Unter der Kutikula, der äußersten dicken Membranschicht der Oberhaut des Apfels, erzeugt es kleine scheibenförmige Lager von senkrecht gestellten Pilzfäden, die die Kutikula sprengen und an ihren Enden farblose, längliche, einzellige Sporen abschnüren. Die massenhaft erzeugten Sporen werden durch einen Schleim zusammengehalten. Sie werden hauptsächlich durch den Regen, sowie zuweilen auch durch Wind und Insekten (Obstfliegen) verbreitet, gelangen so auf andere Früchte und keimen dort unter günstigen Bedingungen aus. Es scheinen immer kleine Verletzungen (Risse, Scheuer- oder Fraßwunden) notwendig zu sein, um die Infektion zu ermöglichen. Das gilt besonders für die Erkrankung der Zweige.

Der Pilz vermag sich in den mumifizierten Früchten und in den Krebsstellen der Zweige den Winter über am Leben zu erhalten und im Frühjahr neue Sporen zu erzeugen.

Zuweilen entwickelt der Schädling noch eine andere Fruchtform, winzige kugelförmige Gebilde, sogen. Perithecien, die in ihrem Innern Schläuche mit je acht Sporen enthalten. Diese höhere Fruchtform heißt: Glomerella rufomaculans (Berk.) Spauld. et v. Schr. (1903), zur Ordnung der Pyrenomyceten (Kernpilze) gehörend. Man kann sagen, daß sich das Gloeosporium-Stadium entwickelungsgeschichtlich zum Glomerella-Stadium so verhält wie Fusicladium zu Venturia oder wie Septoria piricola (der Blattfleckenpilz der Birne) zu Sphaerella sentina oder wie Monila zu Sclerotinia.

Wenn auch Glomerella rufomaculans als die eigentliche wissenschaftlich gültige

[1]) Bekanntlich gehören zur Gattung Gloeosporium eine Anzahl recht gefährlicher Schädlinge unserer Kulturpflanzen, z. B. die Erreger der Blattbräune oder Blattfallkrankheit der Johannisbeere, der Fleckenkrankheit der Bohnenhülsen, des „schwarzen Brenners" des Weinstocks und der Blattfallkrankheit der Platane.

[1]) Es sei darauf hingewiesen, daß man auch die Fleckenbildungen, die zuweilen durch Trichothecium roseum (= Cephalothecium roseum) an Äpfeln und Birnen, zumal wenn diese vorher von Fusicladium befallen waren, hervorgerufen werden, als eine „Bitterfäule" bezeichnet hat. Diese Trichothecium- oder Cephalothecium-Bitterfäule hat aber im allgemeinen lange nicht die Bedeutung, wie die eigentliche durch Gloeosporium verursachte „Bitterfäule". — Das Trichothecium ist ein ziemlich gemeiner, meist saprophytisch auf allerhand abgestorbenen vegetabilischen Substanzen lebender Pilz, der zarte, hellrötliche Schimmelüberzüge bildet.

Digitized by Google

Bezeichnung des Pilzes anzusehen ist, so erscheint es doch zulässig und zweckmäßig, nach wie vor den Namen „Gloeosporium fructigenum" für den Erreger der Bitterfäule beizubehalten und weiter anzuwenden.

Nach neueren Untersuchungen sind mit dem Bitterfäulepilz Glomerella rufomaculans (Berk.) Spauld. et v. Schr. 1903 beziehungsweise Gloeosporium fructigenum Berk. 1856 synonym: Septoria rufomaculans Berk. 1854[1]), Ascochyta rufomaculans Berk. 1860[2]), Gloeosporium rufomaculans (Berk.) v. Thüm. 1879[3]), Gloeosporium laeticolor Berk. 1859,[4]) Gloesoporium versicolor Berk. et Curt. 1874[5]), Gnomoniopsis fructigena (Berk.) Clint. 1902[6]). (Ob vielleicht gar noch irgend welche anderen als Gloeosporium, Myxosporium oder Celletotrichum angesprochenen Pilzformen mit dem Erreger der Bitterfäule identisch sind, sei dahingestellt.)

Von den amerikanischen Pflanzenpathologen sind verschiedene bemerkenswerte Abhandlungen über die Bitterfäule veröffentlicht und auch zahlreiche Bekämpfungsversuche ausgeführt. Es seien hier nur einige der wichtigsten zitiert[7]).

3. Verbreitung und Bedeutung der Krankheit in Deutschland.

In der einschlägigen Literatur findet man ziemlich auseinandergehende Angaben über die Verbreitung des Gloeosporium fructigenum.

[1]) Auf Weintrauben in England.
[2]) Auf Weintrauben in England.
[3]) Auf Weintrauben in England.
[4]) Auf Pfirsichen und Aprikosen in England.
[5]) Auf Äpfeln in Nordamerika.
[6]) An Apfelbäumen in Nordamerika.
[7]) Burill, 118. Bericht d. Vers.-St. f. Illinois, 1907, S. 554—608.
Blair, 117. Bericht d. Vers.-St. f. Illinois, 1907, S. 482—551.
Scott, 93. Bericht d. Bur. Pl. Ind., 1906, S. 1—36.
v. Schrenk and Spaulding, 44. Bericht d. Bur. Pl. Ind., 1903, S. 1—54.
v. Schrenk and Spaulding, Science, 17. Bd., 1903, S. 750—751.
Burill and Blair, 77. Bericht d. Vers.-St. f. Illinois, 1902, S. 351—366.
Clinton, 69. Bericht d. Vers.-St. f. Illinois, 1902, S. 189—224.
Blair and Stubenrauch, 43. Circul. d. Vers.-St. f. Illinois, 1902, S. 1—27.
Alwood, 142. Bericht d. Vers.-St. f. Virginien, 1902, S. 252—279.
Southworth, Journ. of Mycolog., 6. Bd., 1891, S. 164—173.

Nach Frank, 1896[1]), ist der Pilz in England an unreifen Äpfeln und später in Nordamerika beobachtet. Nach v. Tubeuf, 1895[2]), ist der Pilz „an Äpfeln und Weintrauben besonders in Amerika" (wo sonst, ist nicht gesagt) beobachtet.

Nach v. Thünen, 1879[3]), ist der Pilz in England an lebenden Äpfeln und in Italien bei Treviso in Venetien an faulenden Birnen gefunden. Er fügt jedoch hinzu: „Ohne Zweifel haben wir es hier, wie auch schon Berkeley a. a. O. betont, mit einem dem Obst sehr schädlichen Parasiten zu tun, über sein Vorkommen in Mittel-Europa ist mir allerdings bis jetzt nichts bekannt, doch dürfte er auch bei uns kaum fehlen".

Nach Saccardo, 1884[4]), und ebenso

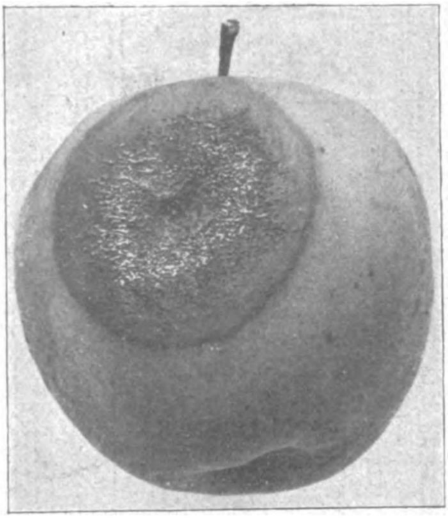


Abb. 1. Apfel mit einem 13 Tage alten, durch Impfung erzeugten Bitterfäulefleck (Photographie.)

nach Rabenhorst (Allescher), 1903[5]), ist der Pilz an faulenden Birnen in Großbritannien und Italien beobachtet.

Kirchner und Boltshauser, 1899[6]),

[1]) Krankheiten der Pflanzen, 2. Aufl., 2. Bd., S. 379.
[2]) Pflanzenkrankheiten durch kryptogame Parasiten verursacht, S. 502.
[3]) Fungi Pomicoli, S. 59—60.
[4]) Sylloge Fungorum omnium, 3. Bd., S. 718.
[5]) Kryptogamen-Flora von Deutschland, 2. Aufl., 1. Bd., 7. Abt., S. 492—493.
[6]) Atlas der Krankheiten und Beschädigungen unserer landwirtsch. Kulturpflanzen. V. Obstbäume.

Digitized by Google

Hartig, 1900[1]), und Weiß, 1901[2]), führen den Pilz überhaupt nicht an.

Also in keinem der genannten wichtigen Werke über Pflanzenkrankheiten findet sich eine bestimmte Angabe darüber, daß die Bitterfäule in Deutschland vorkomme oder beobachtet worden sei. Man geht daher gewiß nicht fehl, anzunehmen, daß dem Pilz in Deutschland eine allgemeine Verbreitung und eine größere Bedeutung als Apfelschädling jedenfalls nicht beigemessen werden kann.

Daß sich aber die Bitterfäule auch in Deutschland hier und da gezeigt hat, geht aus folgenden Angaben hervor.

Sorauer[3]) hat an Äpfeln und Birnen aus Schlesien und der Provinz Brandenburg ein Gloeosporium beobachtet, das er als Gl. versicolor (das, wie oben angeführt, jetzt als synonym mit Gl. fructigenum anzusehen ist) bestimmt hat.

Auch Aderhold[4]) teilt aus Ober-Schlesien einen Fall eines Auftretens von

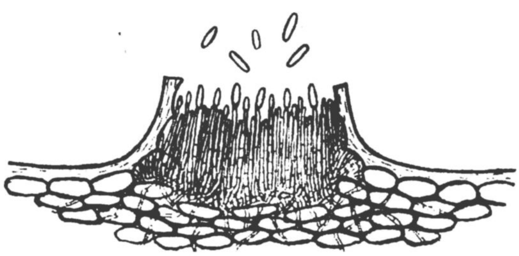


Abb. 2. Querschnitt durch eine Apfelschale mit einem Sporenlager des Bitterfäulepilzes Gloeosporium fructigenum Berk. Sehr stark vergrößert. (Laubert gez.)

Bitterfäule an Äpfeln, verursacht durch Gloeosporium fructigenum, mit.

Als etwas übertrieben — und wenigstens für Deutschland jedenfalls nicht zutreffend — dürfte m. E. aber die Angabe Saccardos, 1906[5]), anzusehen sein, nach der die Konidienform von Glomorella rufomaculans, d. h. also das Gloeosporium fructigenum, „frequens in Europa" vorkommen soll.

Auch Müller-Thurgau, 1905[1]), sagt, daß der Pilz, nachdem er zuerst aus Amerika, dann aus England als Erreger der Bitterfäule von Äpfeln gemeldet sei, auch in Deutschland und in der Schweiz „gar nicht selten" auftrete. Bestimmte Fundorte sind nicht angegeben.

Lindau, 1908[2]), gibt nur ganz allgemein an, daß das Gloeosporium fructigenum zwar auch in Europa vorkomme, hier jedoch bei weitem nicht so verheerend auftrete wie in Nordamerika.

Endlich habe ich selber Gelegenheit gehabt, den Pilz an faulfleckigen Früchten von „Manks Küchenapfel" zu sehen und zu untersuchen. Dieselben waren 1909 in Groß-Lichterfelde bei Berlin geerntet und mir von Herrn Prof. Dr. Fr. Krüger übergeben. Es gelang leicht, den Pilz durch kleine Stichwunden auf gesunde Äpfel zu übertragen: es traten bereits nach fünf Tagen neue Sporenlager auf[3]). Nach 13 Tagen hatte der Fleck einen Durchmesser von $3^1/_2$ Zentimetern erreicht (vergleiche die beigefügten Abbildungen No. I, II[4]).) Auffällig war, daß der Schädling an einer anderen Apfelsorte, auf die er geimpft worden war, zwar eine Faulstelle, aber keine Sporenlager erzeugte, sondern nur sterile kleine schwarze Knötchen in der Schale: vermutlich war hier die Kutikula zu dick, als daß der Pilz sie zu sprengen vermocht hätte. (Eine gleiche Beobachtung wird übrigens auch von Aderhold angeführt.)

Fragt man sich, weshalb das Apfel-Gloeosporium in Deutschland bisher keine größere Ausbreitung und Bedeutung erlangt hat, so wird[5]) dies, wie ich glaube, hauptsächlich darin seinen Grund haben,

[1]) Lehrbuch der Pflanzenkrankheiten, 3. Aufl.

[2]) Lehrbuch der Krankheiten u. Beschädigungen unserer Kulturgewächse.

[3]) Handbuch der Pflanzenkrankheiten, 2. Aufl., 2. Bd., 1886, S. 423; 10. Jahresbericht des Sonderausschusses für Pflanzenschutz, 1900, S. 205—206; Schutz der Obstbäume gegen Krankheiten, 1900, S. 76—77.

[4]) Zentralblatt für Bakteriologie, II, 5. Bd., 1899, S. 522—523.

[5]) Sylloge Fungorum omnium, 18. Bd., S. 450—451.

[1]) In Lafars Handbuch der technischen Mykologie, 5. Bd., S. 44—45.

[2]) In Sorauers Handbuch der Pflanzenkrankheiten, 3. Aufl., 2. Bd., S. 417.

[3]) Die von mir gemessenen Sporen hatten eine Länge von 0,012—0,021 und eine Breite von 0,004—0,006 Millimetern (Saccardo gibt 0,020—0,030 und 0,005—0,006 Millimeter an). Der Sporeninhalt zeigt anfangs zahlreiche kleine Körnchen und eine große zentrale Vakuole, im Alter mehrere oder auch nur 1 oder 2 größere helle Fetttröpfchen.

[4]) Eine Abbildung eines bitterfaulen Apfels existiert in der deutschen pflanzenpathologischen und Obstbau-Literatur m. W. bisher überhaupt nicht!

[5]) Falls man nicht annehmen will, daß der amerikanische und der europäische bezw. deutsche Pilz zwei verschiedene Rassen sind.

Digitized by Google

daß die klimatischen Verhältnisse bei uns dem Pilz nicht recht genügen, denn die Sommer-Temperaturen der Teile Nordamerikas, in denen der Schädling besonders verheerend vorkommt (z. B. in Illinois), entsprechen mehr denjenigen Südeuropas als denen Deutschlands. Das schließt aber keineswegs aus, daß der Pilz gelegentlich auch in Deutschland stärker schädigend auftreten und sich vielleicht gar mit der Zeit völlig akklimatisieren kann.

4. Die Bekämpfung der Bitterfäule.

Für das Auftreten der Krankheit ist das Vorhandensein von Ansteckungskeimen, also in erster Linie von alten, an den Bäumen hängengebliebenen, mumifizierten bitterfaulen Früchten, sowie von bitterfäulekrebsigen Zweigen notwendig. Stark begünstigt wird das Umsichgreifen der Bitterfäule durch heißes, von häufigem Regen und Tau begleitetes Wetter im Hochsommer.

In Amerika sollen bei der Bekämpfung der Bitterfäule durch geeignete Maßnahmen sehr gute Erfolge erzielt worden sein. Über 90% der Früchte, die der Möglichkeit einer Erkrankung durch das Gloeosporium ausgesetzt waren, konnten gerettet werden.

Bei der Bekämpfung der Bitterfäule sind hauptsächlich zwei Maßnahmen zu beachten.

Einmal müssen möglichst alle Infektionsquellen beseitigt werden. Alle alten mumifizierten Früchte müssen vor Beginn der Belaubung der Bäume gesammelt und gründlichst vernichtet werden. Ebenso müssen alle gloeosporiumkranken brandigen und krebsigen Zweige und Äste abgeschnitten und verbrannt werden. Dabei ist dafür zu sorgen, daß keine Keime des Pilzes auf Verletzungen und Schnittwunden der Zweige übertragen werden können.

Die andere Maßnahme ist die Anwendung eines geeigneten Fungicids und zwar der Bordeaux- oder Kupfervitriol-Kalkbrühe. Im allgemeinen dürfte eine dreimalige Bespritzung ausreichen, um das Auftreten der Krankheit zu verhindern oder doch in Schranken zu halten.

Die erste Bespritzung sollte Ende Juni, die zweite und dritte nach je 10 bis 14 Tagen erfolgen. Außerdem sind die gegen das Fusicladium anzuwendenden Maßnahmen zu befolgen.

Zeigt sich die Krankheit trotzdem, so muß noch einmal recht gründlich bespritzt werden.

Natürlich sind bei der Ernte und während des Lagerns alle angefaulten und beschädigten Früchte zu beseitigen. Daß die Behandlung der geernteten Früchte, ihre Aufbewahrung usw. überhaupt in richtiger Weise zu geschehen hat, ist selbstverständlich.

Zu beachten ist endlich, daß die Widerstandsfähigkeit der verschiedenen Apfelsorten und wohl auch ihr Reifegrad sich gegenüber dem Bitterfäulepilz recht verschieden verhalten dürfte, doch liegen in bezug auf die in Deutschland gebauten Sorten hinreichende Erfahrungen noch nicht vor.

Die Schwefelkalkbrühe und ihr Einfluss auf die kupfernen Spritzen.

Auf die Veröffentlichung „Schwefelkalkbrühe, ein Spritzenverderber“ in Heft 12 (S. 155) hin erhielt der D. P.-V. in Eisenach verschiedene Zuschriften, aus denen hervorgeht, daß die Schwefelkalkbrühe (kalifornische Brühe) tatsächlich auf die Spritzen einen zerstörenden Einfluß ausübt. Allerdings greift die Brühe nur Kupfer an, während Messing, Zinn oder Blei nicht angegriffen werden. Es wäre also möglich, Kupferspritzen durch Verzinnen oder Verbleien widerstandsfähig zu machen. Ob sich die Fabriken mit dem Verzinnen der Spritzen befassen werden, bleibt noch abzuwarten und eine andere Frage ist die, ob in derartigen Spritzen die Kupferkalkbrühe nicht nachteilig beeinflußt wird. Mit der Schwefelkalkbrühe sind bemerkenswerte Erfolge in der Bekämpfung der Schildläuse, der Kräuselkrankheit, des amerikanischen Stachelbeermeltaues usw. sowohl bei uns als auch ganz besonders in Amerika erzielt worden. Die Brühe ist anscheinend auch schon in Deutschland ziemlich weit verbreitet worden. Ihr schädlicher Einfluß auf die Kupferspritzen wird vermieden, wenn man nur kurze Zeit (nicht tagelang) mit der Brühe arbeitet und nach jeder Anwendung die Spritzen sehr gut reinigt.

Digitized by Google

Es genügt hierbei nicht nur den Kessel mehrmals auszuschwenken, sondern auch die Rohr- und Schlauchleitungen müssen gründlich durchgespült werden. Durch Beachtung dieser Vorsichtsmaßregeln wird eine Beschädigung der Spritzen nach Möglichkeit vermieden.

Tetzner.

Zu dem Artikel „Schwefelkalkbrühe, ein Spritzenverderber" auf Seite 155, Heft 12 der D. O.-Z. teile ich mit, daß im hiesigen Herzogl. Obstmustergarten seit vorigem Jahr auch Versuche mit dieser Brühe gegen Kommaschildläuse an Apfelbäumen (Anwendung 30 prozentig) und Kräuselkrankheit der Pfirsiche (Anwendung 10 prozentig) in blattlosem Zustande gemacht wurden und zwar in beiden Fällen mit gutem Erfolg, so daß wir in diesem Jahre die Versuche fortsetzen. Auf unseren Einwand, daß die Kupferspritzen von der Brühe angegriffen wurden, teilte uns die Agrikultur-Abteilung der Schwefel-Produzenten in Hamburg, von der die Anregung zu den Versuchen ausging, mit, daß dies allerdings eine unangenehme Nebenwirkung der Brühe sei, und daß deshalb auch Unterhandlungen mit einer Spritzenfabrik eingeleitet seien, die Spritzen für diese Brühe entweder verbleit oder verzinnt zu liefern. Die kupfernen Spritzen sollten nach Verwendung der Brühe sofort gut mit Wasser ausgespült und letzteres auch durch die Spritzenmembran hindurchgetrieben werden. Unsere fahrbare Holderspritze hat, trotz mehrfacher Verwendung der Kalifornischen Brühe, bisher tadellos gearbeitet, doch wäre es wünschenswert, daß die Spritzenfabriken obiger Anregung entsprechen würden, denn da die Schwefelkalkbrühe ein fertiges, flüssiges Produkt ist, das nur mit Wasser verdünnt zu werden braucht, arbeitet es sich mit diesem Mittel sehr leicht und schnell. Ein Verstopfen der Spritzen, wie es namentlich bei den Winterspritzungen mit Kupferkalkpulver noch immer vorkommt, ist bei Verwendung der Schwefelkalkbrühe ausgeschlossen. Ihre Wirkung gegen Fusikladium soll in diesem Sommer beobachtet werden.

Strube, Herzogl. Mustergarten in **Coethen.**

Personalien.

Professor Dr. **Julius Kühn,** Exzellenz, Wirkl. Geh. Rat, in Halle, der Begründer des landwirtschaftlichen Hochschulstudiums, ist am 17. April d. J. im 85. Lebensjahre verschieden.

Th. Echtermeyer, Kgl. Ökonomierat, Direktor der Kgl. Gärtnerlehranstalt in Dahlem, hat das Amt des ersten Vorsitzenden des Volkswirtschaftlichen Vereins für Obst- und Gemüseverwertung niedergelegt, ebenso die II. Vorsitzende, Fräulein **Elise Hannemann.** Zum I. Vorsitzenden ist Senatspräsident Dr. **von Strauss und Torney** in Berlin, zum II. Vorsitzenden Dr. **J. Kochs** in Dahlem gewählt worden.

Th. Lenders, in Settrup, Hannover, trat als Baumschul-Obergärtner in das Geschäft von H. Eichacker sr. in Kandern bei Basel ein.

G. Noetzel, bisher Assistent an der Obstbauanstalt in Oberzwehren, erhielt Anstellung als Kreisgärtner in Kalau (Niederlausitz).

Fragekasten.

Wir bitten die Mitglieder um rege Beteiligung an der Fragenbeantwortung.

Frage 74. 15 bis 20 Minuten nordwestlich meiner jungen, noch keinen Ertrag bringenden Buschobstanpflanzung befindet sich eine Kohlenzeche, welche jetzt einen neuen Schacht abtäuft. Der neue Kamin (70—75 m hoch) des neuen Schachtes ist schon fertig, und befindet sich ungefähr 500 bis 600 m gerade westlich meiner Kulturen. Nun soll der neue Kamin noch dazu dienen (außer Rauchabsonderung), daß mittels Einrichtung eines Blasewerkes Flugasche und dergleichen mehr durch ihn in die Luft geblasen wird. Könnte ich nun über folgendes Auskunft erhalten.

1. Ist Rauch und Ruß sehr schädlich für Kern-, Stein-, Beerenobst und Gemüsebau als Unterkultur?
2. Kann man, falls Schaden dadurch verursacht wird, Beschwerde einreichen?
3. Muß die Beschwerde vor Inbetriebsetzung des neuen Schachtes, oder erst nach verursachtem Schaden eingereicht werden?
4. Wo muß die Beschwerde eingereicht werden?

Es sei noch kurz bemerkt, daß ich vergangenen Herbst Ruß von den etwas weiter entfernten Schornsteinen auf meinen Blumenkohlköpfen bemerkt habe. Wir haben hier meistens Westwind.

J. W. in N.

Antwort auf Frage 74. Zu 1. Rauch und Ruß ist in beträchtlicher Menge durch die darin enthaltenen gefährlichen Gifte, wie schwefelige Säure, Schwefelkohlenstoff, sehr schädlich für Kern-, Stein- und Beerenobst, ebenso auch für Gemüse. Die Baumkronen entwickeln sich einseitig, die Blätter der Bäume werden grünlichgelb mit Flecken behaftet und erhalten braune Ränder. Die

Digitized by Google

Blüten kommen nicht zum Fruchtansatz, die Früchte und namentlich das Gemüse werden unansehnlich und schwer verkäuflich und zum Teil ungenießbar.*)

Zu 2. Sie können umgehend Beschwerde beim zuständigen Bergrevierbeamten über die Beeinträchtigung durch Rauch und Ruß einreichen. Sie wird Ihnen nur dann etwas helfen, wenn der Betriebsplan bezw. dessen Erweiterung (keine Bekanntmachung!) noch nicht stillschweigend genehmigt ist. Nachträglich hilft Ihnen die Beschwerde insofern nur wenig, als die Bergpolizeibehörde nach § 196 Ziff. 4 des Preuß. Bergges. v. 1865 (B. G.) nur dann einschreiten muß, wenn es sich um gemeinschädliche Einwirkungen des Bergbaus handelt. Der Schaden muß also einen sehr ausgedehnten Bezirk umfassen, was hier nicht der Fall ist. Trotzdem raten wir Ihnen, die Beschwerde zu erheben, da doch die Möglichkeit besteht, daß die Kohlenzeche zur Beseitigung des Mißstandes angehalten wird.

An Stelle dieses polizeilichen Weges sind Sie jedenfalls berechtigt, Schadenersatzklage aus § 823 B. G.-B. gegen die Kohlenzeche zu erheben, die in 3 Jahren von der Kenntnis des Schadens und dessen Urheber ab gerechnet verjährt. § 148 B. G.-B. kommt nicht zur Anwendung, da es sich nicht um die unmittelbar auf die Gewinnung des Minerals gerichtete Tätigkeit handelt. Die Eigentumsstörungsklage auf Beseitigung der Beeinträchtigung und Unterlassung für die Zukunft ist schon deshalb ausgeschlossen, weil die Durchführung dieser Klage zu einer Einstellung des Betriebes führen würde. Sind mehrere Zechen oder sonstige Fabrikbetriebe an der Schädigung beteiligt, so hat jeder den nachweislich auf ihn entfallenden Schadenanteil zu tragen. Da diese Feststellung aber meist nicht möglich ist, so hatten sie alle als Gesamtschuldner für den ganzen Schaden. Wenn Sie klagen wollen, empfiehlt es sich, einen Rechtsanwalt mit Ihrer Vertretung zu betrauen.

Syndikus **Scriba**-Halle a. S.

Frage 75. Welche Durchschnittserträge sind von Wal- und Haselnußpflanzungen zu erwarten? A. R. in F.

Frage 76. Ist die Eisenschüssigkeit des Bodens schon an sich ein Hindernis für den Obstbau, oder kann unter sonst günstigen Verhältnissen, bei geregelter Bewässerung, reichlicher Düngerzufuhr usw. auf normale Erträge gerechnet werden? **H.** in **S.**

Antwort auf Frage 69, Heft 9/10, S. 126 betr.: **Erfahrungen mit dem kommissionsweisen Verkauf von Obst.** Obwohl wir unser Obst meist an Privatkundschaft absetzen, so lassen sich doch Zwischenstationen nicht gut umgehen, besonders bei reicher Birnenernte. Wir schickten Obst an Kommissionäre der Markthallen in Leipzig, Bremen, Hamburg und Berlin. Leipzig und Bremen wurden ausgeschaltet, da der Frachtsatz zu hoch. Hamburg wurde beibehalten, da die hohe Fracht ziemlich ausgeglichen wurde, weil Stubbe nur 5 Prozent Provision beansprucht und die anderen Markthallenkommissionäre 10 Prozent nehmen. Meines Erachtens würde sich der D. P.-V. ein Verdienst erwerben, wenn er darauf hinarbeiten würde, daß überhaupt nur 5 Prozent Provision genommen werden darf. Dies dürfte auch vollkommen genügen, da für die Kommissionäre kein Risiko vorhanden und sie die Ware nur weiter geben. Die erzielten Preise waren der Marktlage entsprechend als gut zu bezeichnen und hätten wir von hies. Aufkäufern dieselben nicht erzielt. Nur wenn Kühlräume nötig waren, wurde extra vergütet.

G. Bantel, Verwalter.
Obstgut Walthersberg.

Rundschau und Mitteilungen.

Die 4. Tagung des Bundes deutscher Baumschulenbesitzer findet in den Tagen vom 1. bis 3. Juni d. J. in Hamburg im Zoologischen Garten (Dammtorbahnhof) statt. Am Mittwoch den 1. Juni, vormittags von 8—12 Uhr, tagen die Ausschüsse für „Zoll- und Tarifwesen", „Preispolitik", „Propaganda" und „den Betrieb". Die Vorstandssitzung, an welcher nur die Vorsitzenden der Zweigverbände und der Ausschüsse teilnehmen, ist auf Mittwoch den 1. Juni, 2—6 Uhr Nachmittags, die Bundes-Versammlung auf Donnerstag den 2. und Freitag den 3. Juni festgesetzt.

Tagesordnung zur Bundesversammlung: Donnerstag den 2. Juni, 8½—12 Uhr: 1. Eröffnung der Versammlung durch den Vorsitzenden. 2. Geschäftsbericht für das Jahr 1909/10 durch den Geschäftsführer. 3. Kassenbericht durch den Vorsitzenden. 4. Bestätigung der Wahl des 1. und 2. Bundesvorsitzenden, des Geschäftsführers und der nächstjährigen Hauptversammlung. Berichterstatter: Der Vorsitzende. 5. Kurze Berichte der 4 Ausschußvorsitzenden: Hauber-Tolkewitz, Teetzmann-Baumschulenweg, Mohrenweiser-Altenweddingen, Stern-Brockau. 6. Festlegung der Mindestpreise für 1910/11. — Berichterstatter: Robert Stern-Brockau. 7. Stellungnahme zu der von Preußen beabsichtigten zollfreien Einfuhr von „Laubholzsetzlingen" von 1.50—2 m Höhe. Einleitendes Referat: Paul Hauber-Tolkewitz.

Freitag den 3. Juni 8½—12 Uhr: 8. Einheitliche Nummerierung der Obstsorten — Berichterstatter: Bissmann-Gotha. 9. Bericht über die Gründung eines internationalen Büros — Berichterstatter: Müller-Langsur. 10. Bericht und Anträge der Nürnberger Versammlung — Berichterstatter: Müllerklein-Karlstadt. 11. Ausführung einer gemeinsamen Auslandsreise — Berichterstatter: Hauber-Tolkewitz. 12. Wünsche und Anträge der Verbände, welche nebst Begründung bis 15. Mai eingehen. Ref. für Anträge Rheinland: Böhm-Oberkassel. 13. Allgemeine Geschäftslage, Preise und Konjunktur — Aussprache hierüber.

*) Vgl. auch Deutsche Obstbauzeitung 1908, Seite 363; „Die Beschädigung der Vegetation durch saure Rauchgase", von Prof. Dr. Wieler.

Digitized by Google

Obstmarktbericht des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach

Eisenach, den 12. Mai 1910

Nachdruck nur unter vollständiger Quellenangabe gestattet — Nachdruck nur unter vollständiger Quellenangabe gestattet

Sämtliche Preise gelten, soweit nicht andere Verkaufsmengen angegeben sind, für **50 kg**. Preise in Mark deutscher Währung

	Aepfel					Birnen usw.			Weintrauben	Walnüsse	Haselnüsse	Rotkohl	Weisskohl	Wirsing	Blumenkohl	Rhabarber	Tomaten	Sellerie	Salate	Spargel	Kartoffeln, Spinat	Gurken	Apfelsinen	Zitronen
	deutsche	tiroler	italienische	amerikanische	verschiedene	deutsche	böhmisch.	italienische																
Berlin 5. Mai	10-15 Koch 12-25 Tafel	1,28-40 Kisten	28-20 wenig	10-15 calif.	—	—	3—4 ½ kg v. Kap.	16-18 wenig a. M.	—	—	—	—	3,50-4	—	30-35 franz.	4,5-5,5 100 Bd.	2—4½ Kiste kanar.	8-10 deutsch. 60 St.	0,09 b. 0,15 Kopf	I. 1-1,40 ½ kg	2-2,40 alte 28-32 sizil. 5-7,5 Spin.	20-36 holl. 26-40 engl.	420er 13-24 714er 20-25	—
Bremen 5. Mai	—	—	—	—	8-16 austr. Kiste	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0,25 St. holl.	—	1,5-2,75 Kiste kanar.	12	0,05 bis 0,07 St. holl.	—	10-11 kanar. Ktff.	0,25 bis 0,35 St. holl.	5-10 sizil. 9-14 span.	4-8 sizil.
Breslau 3. Mai	—	—	16-22	—	15-20 austr.	—	Getr. Erdbeeren 3-6 ½ kg	Schles. Pfirsiche 12 ½ kg	—	20-25	30-40	—	—	—	—	—	2-4 1 Kiste kanar.	6-10 100 St.	—	—	—	—	10-14 Kiste	—
Cöln 3. Mai	18-20 Tafel und Koch	25-45 tirol.	18-24	26-32 am. Fass	18-28 holl. 8-17,5 austr. Kiste	—	—	—	Brüss. Trauben 1,50 bis 1,75 ½ kg	—	—	15-35 100 St. ausl.	15-35 100 St. ausl.	15-40 100 St. ausl.	—	—	3 3,75 Kiste kanar.	6-12 100 St. hies.	—	—	8-12 Malta	—	—	6,5-9
Dresden 2. Mai	16-20 Rtten. r. Eiser	12-30	16-20	30-40 Fass	—	12-14	—	—	—	—	40-70	35-40 100 St.	4-6	—	—	—	30-50 ital.	3-12 60 St.	—	—	—	18-42 60 St. engl.	9,75-13 200er 10-15 300er	—
Erfurt 3. Mai	16-22	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8-12	8-10	8-12	0,2 0,25 Kohlrabi	—	4-4,5 Kisten kan.	2-10 60 St.	0,05 bis 0,15	—	—	—	—	—
Frankfurt a. M. 3. Mai	15-22 Wtr. hies. 22-35 hies. bes. Rttn.	—	—	32-45	—	I. 32-40 16-20 Koch	—	Erdbeeren 120-200 franz. 250-300 deutsch.	50-60 Alm. 160-180 Brüssel.	22-38	35-45 ital.	7-8	8-9 dän.	10-12 holl.	20-25 100 St. Kohlrabi	—	28-30 kanar.	6-12 hies. 22-28 engl.	—	—	—	0,4-0,6 St. holl.	—	—
München 2. Mai	—	Fass 30 I. 32 II. 28 III. 20-22	—	—	—	—	—	—	28-30 Alm.	34-36	34-36	—	—	20-27 100 St.	Blkl. 20-22 100 St. ital.	—	3—4 Kiste kanar.	10-20 100 St.	12-14 Kopfs. 100 St.	Spargel 0,80-0,80 ½ kg Schwtz.	Spinat 12-13 Kartoff 12-13 Algier.	35-40 holl. 100 St.	—	—
Stuttgart 2. Mai	—	—	16-30	—	—	20-30	—	—	—	—	—	7-10 holl.	7-10 holl.	7-10 holl.	—	—	—	3-10 100 St.	—	1-1.40 Untert. 0,6-0,9 Schwtz.	—	20-30 100 St.	—	—
London 2. Mai	26-42 austr. Jonath.	26-38 ausstr. Cleop.	36-38 austr. Cox.-O.	27-30 austr. Sc. Par.	Birnen austr. Clairg. 3-4½kg	24-36 Kap. W. Nel.	24-36 Hardenp.	18-24 Kap. V. Dech.	0,50 bis 0,75 ½ kg am.	Pfir. get. engl. 18-24 12 St.	Erdb. 1-2,50 ½ kg	—	8-13 100 St.	—	—	—	8-12 12 Pfd. engl.	—	—	—	—	—	—	—
Elst, Niederl. 2. Mai	—	—	—	—	9-14 Kiste austr.	—	—	250-300 Erdbeeren	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5-12 100 St.	—	—	20-30 100 St.	—	—

Digitized by Google

Ueber Geschäftsgang und Marktlage im Obsthandel.

Berlin: Angebot fast durchweg befriedigend, zum Teil übergroß und preisdrückend. Nachfrage nur teilweise lebhaft. Holl. Gurken, z. T. auch Spargel, Rhabarber, Erdbeeren, Tomaten, hies. Kartoffeln und Weißkohl Preise fest, schwankend für Äpfel und Birnen, Apfelsinen, engl. Gurken Sizil. Kartoffeln, die anderwärts (Cöln etc.) gefragt, hier unverkäuflich. Italien. Blumenkohl ist beendet, der französische bezw. holländische nur mäßig gefragt. Erdbeeren noch wenig am Markt.

Bremen: Zufuhren von deutschem Obst und Gemüse kaum nennenswert. Gemüse aus Holland eingeführt.

Breslau: Zufuhren an Südfrüchten reichlich, Preise gedrückt. Angebot an Gemüse reichlich, Preise befriedigend.

Cöln a. Rh.: Angebot gering, Nachfrage gut, Äpfel, Rotkohl, Weißkohl, Wirsing, Tomaten, Sellerie Preise fest.

Dresden: Äpfel, Birnen, Rot- und Weißkohl Sellerie nur noch schwach angeboten. Nachfrage in Äpfeln und Birnen ziemlich ruhig. Preise fest für Obst- und Krautsorten. Ausländische Gurken und Tomaten gut beachtet.

Erfurt: Angebot und Nachfrage gering. Die angeführten Waren sind im Preise fest.

Frankfurt a. M.: Angebot reichlich, Nachfrage genügend. Preise fest für Tafel- und Koch-Äpfel, schwankend für Holländer Gurken, Zwiebeln, Maltakartoffeln. Unverkäuflich Pflücksalat, Erdkohlrabi, auch neue Bonner Wirsing.

München: Der zurzeit noch bestehende Vorrat von Tiroler-Äpfel dürfte bald vergriffen sein. Vorräte an Birnen sind bereits erschöpft. Feste Preise für Äpfel und Gemüse. Von frischen, inländischen Gemüsen finden Kopfsalat, Spinat, Gurken, sowie der bekannte Schwetzinger Spargel infolge der schwachen Zufuhren raschen Absatz. Mit Ausnahme von italienischen Gemüsen sind die Angebote sehr flau. Nachfrage nach Gemüse sehr lebhaft. Große Zufuhren von Algier-Kartoffeln, französischem und italienischem Kopfsalat, Holländer Gurken und Jamaika-Bananen. Nachfrage gut; Preise fest. Sehr gute Preise wurden in den letzten Tagen auch für italienischen Blumenkohl erzielt; die Zufuhr dürfte aber in kurzer Zeit beendet sein.

Stuttgart: Obst kommt sehr wenig mehr zu Markt und wird immer rasch abgesetzt. Der Hauptmarkt besteht zurzeit aus Rettich, Salat, Spinat, Spargel und Gurken. Rettich kosten 6—12 Mk. 100 Stück. Ende dieses Monats beginnen hier Frühkirschen und Erdbeeren, die reichen Ertrag versprechen.

London: Birnen vom Kap und von Australien. Äpfel von Australien, Tasmanien und Kalifornien. Preise der Äpfel infolge starken Angebots nur mäßig bis gering.

Obstblüte 1910.

Die Obstblüte ist in den klimatisch günstigeren Teilen Deutschlands, in der Pfalz, in Baden, Hessen, Hessen Nassau, im Rheintal usw. größtenteils vorbei. Zahlreichen Nachrichten zufolge war dieselbe fast in allen deutschen Ländern eine außergewöhnlich reiche. Der Ansatz ist bisher als ein guter zu bezeichnen, allerdings haben Nachtfröste, besonders am 10.—12. April in der Pfalz, in Hessen und Hessen-Nassau, im Elsass Schaden verursacht. Im Osten scheint im allgemeinen die Blüte etwas weniger reich zu sein.

Vor einer Überschätzung der nachstehenden Nachrichten möchten wir warnen. Zwischen Obstblüte, Fruchtansatz und Ernte liegt eine lange Zeit. Richtig angewendet sind dagegen unsere mit vieler Mühe sehr sorgfältig bearbeiteten Überblicke über die Obsternteaussichten von großem Nutzen.

Vielen Mitteilungen zufolge beurteilt man die diesjährige Obstblüte bezw. den Fruchtansatz wie folgt:

Bayern: Fast in allen Regierungsbezirken rechnet man dem Blütenansatz nach auf eine gute Obsternte. Der Blütenansatz war noch reicher als 1908.

N o r d p f a l z und F r a n k e n t h a l e r G e b i e t: Aprikosen und Pfirsiche durch Fröste am 11./12. April sehr geschädigt. Übriges Obst Ansatz gut.

In der B a m b e r g e r G e g e n d: 11./12. April Kirschen teilweise geschädigt. Lindauer Gebiet Blütenansatz nicht allzureich.

Baden: In der H e i d e l b e r g e r Gegend haben Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen und Zwetschen bei günstigem Wetter verblüht. Äpfel Blütenansatz sehr groß.

In der Umgebung von B ü h l war der Blütenreichtum so reich wie seit Jahren nicht. Pfirsiche, Zwetschen und Kirschen gut verblüht.

Im B a d i s c h e n O b e r l a n d e blühten Äpfel und Steinobst überreich und der Ansatz ist gut.

Elsass: Die Obstbäume blühen so stark, daß, wenn nicht Frost und Unwetter eintreten, in der M e t z e r Gegend reiche Ernten zu erwarten sind. Seit Jahren hat man hier keine so reiche Blüte und so reichen Ansatz gesehen. Sowohl Mirabellen, wie Erdbeeren stehen gut. Colmarer Gegend Aprikosen und Pfirsiche von Frost beschädigt.

Württemberg: Alle Obstarten, besonders Äpfel, zeigen fast überall reiche Blüte. Mostbirnen brachten im Vorjahre gute Ernte, heuer anscheinend geringere. Blüte recht gesund.

Hessen: Blüte außergewöhnlich reich, doch auch Aussetzen an Bäumen, die im Vorjahre reich getragen haben, zu beobachten. Aprikosen und Pfirsiche verschiedenorts erfroren. Steinobst sonst reicher Ansatz. Birnenblüte sehr gut verlaufen.

Hessen-Nassau: Trotz reicher Ernte im Vorjahre scheint es auch in diesem Jahre wieder viel Obst zu geben. Guter Ansatz überall zu beobachten. Im Fuldatal am 3./4. Mai Frost und Schnee. Nachtfrost am 1. Mai schädigte in den Erdbeerorten am Untertaunus die Erdbeeren und Johannisbeeren.

Rheinprovinz: Eine überaus reiche Blüte ist hier an allen Kern- und Steinobstarten zu beobachten. Man bemerkt in diesem Jahre an Sorten, die sonst nur spärlich blühen, einen überreichlichen Blütenansatz. Dringend erwünscht ist aber andauernder Regen, da bei der seit Wochen herrschenden Trockenheit sehr zu befürchten ist, daß dem allzureichlichen Blütenansatz sonst ein spärlicher Fruchtansatz folgen dürfte.

Westfalen und **Hannover:** Blütenansatz sehr reich.

Brandenburg: Äpfel, Kirschen, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Erdbeeren reicher Blütenansatz; Birnen gut, doch nicht überreich im Ansatz.

Sachsen (Provinz) und **Thüringen:** Vielversprechender Blütenansatz. Blüte kommt früh, so daß etwaige Fröste mehr als sonst schaden können.

Sachsen (Königreich): Äpfel und Kirschen überall reiche Blüte, Birnen gut bis sehr gut. Bezirk Leipzig: Klagen über Apfelblütenstecher.

Schlesien und **Posen:** Blütenansatz im ganzen nicht überreich. Äpfel und Süßkirschen sehr gut. Birnen und Pflaumen mittel bis gut.

Mecklenburg: Blütenansatz sehr gut.

Schleswig-Holstein und **Pommern:** Ausgezeichneter Blütenansatz.

Ost- und **Westpreussen:** Nach Blütenansatz dürfte diesjährige Ernte besser als 1909 ausfallen. Birnen Blüte weniger gut.

In **Woippy** bei Metz hat sich am 10. April eine E r d b e e r - u n d O b s t a b s a t z g e n o s s e n s c h a f t f ü r W o i p p y u n d U m g e b u n g gebildet, welcher 34 meist in Woippy wohnhafte Obstzüchter bei der Gründung beitraten.

Metz: D i e e r s t e n E r d b e e r e n aus Südfrankreich kamen erstmals Ende April in den Südfrüchtehandlungen zur Ausstellung und kosten 2.90 Mk. das kleine zierliche Originalkörbchen von ungefähr einem Pfund Inhalt.

Digitized by Google

Gesellschaftsreise deutscher Gärtner und Blumengeschäftsinhaber nach Paris. Der Herausgeber der „Rheinischen Gärtnerbörse" veranstaltet während der Tage vom 24.—29. Mai eine Gesellschaftsreise deutscher Gärtner nach Paris zum Besuch der „Internat. Gartenbau-Ausstellung", welche von der Société Nationale d'Horticulture de France veranstaltet wird. Das gut vorbereitete Unternehmen wird den Teilnehmern vielseitige Gelegenheit zur Erweiterung der Kenntnisse und zur Anknüpfung neuer geschäftlicher Verbindungen geben. Die Abreise erfolgt am 24. Mai 7.56 morgens von Köln. Der Preis ist in Anbetracht des dafür Gebotenen als ein sehr mäßiger zu bezeichnen. Einzelheiten über die Reise versendet der Veranstalter, Herr Wilh. Jos. Beltz in Köln, Herausgeber der „Rheinischen Gärtnerbörse"; Anmeldungen werden noch entgegengenommen.

Die **Obstnachweisstelle der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen in Halle a. S., Kaiserstrasse 7, Fernruf 1378 und 1379** wird ihre Tätigkeit im Mai d. J. wieder aufnehmen. Angebote geernteten Obstes und Ausschreibungen von Obstverpachtungen auf dem Baume werden den Interessenten auf Wunsch jederzeit kostenfrei zugesandt, ebenso auch weitere Auskünfte gern erteilt.

Vereinigung der Oberhess. Baumwärter. Am 13. April fand in Hungen unter dem Vorsitz von Dr. Hoffmann-Friedberg, dem Sekretär des Oberh. Obstbauvereins, eine Versammlung der oberhessischen Baumwärter stat,t welche von dem Oberh. Obstbauverein einberufen war. Die Versammlung beschloß einstimmig die Begründung einer Vereinigung Oberh. Baumwärter. Die Vereinigung dehnt sich über ganz Oberhessen aus und hat den Zweck, das Baumwärtergewerbe zu vertreten, eine weitere Ausbildung zu bewirken und durch Anlage einer Unfall- und Sterbekasse den Mitgliedern zu helfen. Die Sterbekasse tritt sofort in Kraft, während die Unfallkasse erst nach einem Jahr zur Durchführung gelangen soll. Alle Baumwärter (auch Gemeinde- und Kreisbaumwärter, Straßenbaumwärter usw.) können dieser Vereinigung beitreten. Als Vorsitzender wurde der städtische Baumwart Billasch in Friedberg i. H. gewählt, an welchen auch alle Anfragen zu richten sind. Es traten sofort der Vereinigung 31 Baumwärter bei.

II. Internationaler Kältekongress. In Wien wird in den Tagen vom 6.—12. Oktober d. J. der II. Intern. Kältekongreß abgehalten werden. Wie gelegentlich des I. Kongresses im Vorjahre in Paris, so hat auch in dem diesjährigen Programm die Kühlung von Lager- und Aufbewahrungsräumen für Nahrungsmittel aller Art, auch für Obst und Gemüse, Berücksichtigung gefunden. — Auch gelegentlich der im Jahre 1911 in **Florenz** stattfindenden „Internationalen Gartenbauausstellung" werden Hilfsmittel und Maschinen zur Kälteerzeugung in größerem Maßstabe vorgeführt werden.

Vom Freinsheimer Obstmarkt 1909. Nach der eben fertig gewordenen Obstmarktstatistik pro 1909 wurden in diesem Jahre auf dem Markt insgesamt 20 756 Ztr. 84 Pfund Obst umgesetzt, das sich auf folgende Sorten verteilt: Kirschen 12 247,85 Ztr., Birnen 1913,29 Ztr., Äpfel 116,11 Ztr., Zwetschen 4958,43 Ztr., Aprikosen 175,06 Ztr., Mirabellen 343,04 Ztr., Pfirsiche 606,06 Ztr., Pflaumen 132,09 Ztr., Reineklauden 123,50 Ztr., Perdrigon 22,19 Ztr., Türkische Kirschen 29,86 Ztr., Johannisbeeren 59,08 Ztr., Stachelbeeren 27,54 Ztr., Erdbeeren 0,92 Ztr., Heidelbeeren 1,82 Ztr.

Die Marktbilanz ergibt folgendes Bild:

Einnahmen 1909.

Waggebühren	Mk.	3232.40
Hallenmiete	„	319.—
Korbgeld	„	14.92
Pacht	„	55.50
Sonstige Einnahmen	„	21.50
	Mk.	3693.32

Ausgaben 1909

Prozentuale Gebühr des Wagmeisters	Mk.	811.83
Ordentl. Jahresunkosten (Steuern, Versicherung, Unterhaltung, Bücher)	„	100.—
Außerordentl. Ausgaben (Neuanlagen)	„	200.—
Amortisation und Verzinsung des Anlagekapitals	„	900.—
Reingewinn aus 1909	„	1681.49
	Mk.	3693.32

Der Betriebsüberschuß aus 1909 mit Mk. 1681,49 hat denjenigen aus 1908 mit Mk. 551,52 wieder um Mk. 1129,97 überholt. Insgesamt hat der Obstmarkt der Gemeindekasse seit 1903 rein eingebracht Mk. 3280.—

Das Anlagekapital betrug im Jahre 1903	Mk.	19 414.62
Restschuld zu Ende 1909	„	15 779.39
Tilgung bis 31. Dezbr. 1909	Mk.	3 635.23

Die steigende und gesicherte Rentabilität des Marktes veranlassen die Gemeindeverwaltung, an den Ausbau und die Verbesserung der Marktanlage weitere Hand anzulegen und geht man zurzeit dazu über, den seither unbefestigten Boden des in der Saison einem lebhaften Fuhrwerksverkehr unterworfenen Geschäftsplatzes durch Gestück und Deckung mit Feinmaterial sachdienlich zu verbessern, wozu aus dem Marktüberschuß der Betrag von Mk. 800.— aufgewendet werden soll. Einer Vermehrung der Packhallen dürfte in absehbarer Zeit ebenfalls näher getreten werden müssen.

Bruch, Freinsheim.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Tetzner-Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart

Digitized by Google

DEUTSCHE
GARTENBAU-
BIBLIOTHEK
E. V. BERLIN

Digitized by Google



Josephine v. Mecheln.

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins!

In der Stunde der Abreise nach Eisenach rufe ich allen Mitgliedern und Gästen des D. P.-V. nochmals ein herzliches Willkommen entgegen. Mögen Alle ihre Mühen und Sorgen des Alltagslebens zurücklassen und mit frohem Herzen kommen. Der Festtag unseres D. P.-V. muss für seine Mitglieder und Gäste, die ihm zu Ehren nach der Wartburgstadt kommen, eine glückliche Zeit sein, an die Alle gerne noch lange zurückdenken. Möge sich dieser Wunsch erfüllen! Auf ein glückliches Wiedersehen in Eisenach!

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins

Lorgus.

Josefine von Mecheln.

Reifezeit: Ende Dezember bis März.

Name und Heimat: Eine alte, bekannte und wohl in ganz Deutschland weit verbreitete Winterbirne, die nach dem Ill. Handbuch (siehe 328) von Major Esperen in Mecheln 1830 aus Samen gezogen und nach seiner Gattin Josefine genannt sein soll. In französischer Übersetzung heißt sie auch Josefine de Malines. (Siehe auch „Deutschlands Obstsorten“ Jahrgang 1907.)

Meist findet man sie nur unter oben angeführtem Namen verbreitet, doch traf man sie früher auch besonders in Thüringen unter Winterkönigin oder Königliche Winterbirne auf Ausstellungen vor.

Gestalt: Selten nur mittelgroß, meist aber klein, besonders aber dann, wenn der Baum überreich voller büschelförmig angesetzter Früchte hing. Form kreiselförmig, kelchbauchig, sich nach dem Stiele stark verjüngend, nach dem Kelche abgeplattet, große Früchte 6—7 cm lang, 5—6 cm breit, kleine nur 4—5 cm lang und ebenso breit.

Kelch: Offen, die einzelnen Blättchen ziemlich breit, spitz verlaufend, grünlich gefärbt, die Spitzen wie verbrannt aussehend, zurückgeschlagen.

Stiel: gelbbraun, 2—$2^1/_2$ cm lang, am Fruchtkuchen stark verdickt, nach der Frucht zu vielfach mit einem Auswuchs versehen, wie eingesteckt, meist durch einen Fleischwulst schief stehend.

Schale: Bei baumreifen Früchten meist bräunlichgrün, später grünlichgelb bis zitronengelb, mit vielen, feinen, schwärzlichbraunen Punkten wie übersät. Am Stiel fast regelmäßig mit strahlenförmigem Rost umgeben. Auch auf den übrigen Teilen der Frucht, besonders aber nach dem Kelche zu sind unregelmäßige Rostfiguren nicht selten. Nur bei stark besonnten Früchten leichter Anflug von Rot sichtbar.

Fleisch: saftig und schmelzend, süßweinig, weißlichgelb, nach dem Kernhaus lachsfarbig gerötet und nur in naßkalten Jahren besonders um das Kernhaus mit kleinen Steinen versehen. Eine recht gute Winterbirne, deren Güte ihr in Thüringen, besonders der Umgegend von Erfurt und Gotha, den Namen Winterkönigin eingetragen hat.

Kernhaus: Meist geschlossen, oft etwas hohlachsig, von einer Kette feiner Körnchen, die den schmelzenden Geschmack kaum beeinträchtigen, umgeben. Kerne meist vollkommen dunkel bis schwarzbraun.

Eigenschaften der Frucht.

Eine gute, wohlschmeckende und wegen ihrer späten Reife sehr gesuchte

Digitized by Google

Frucht, die leider wegen ihrer geringen Größe in Zukunft nicht die Verbreitung finden wird, wie großfrüchtige Wintersorten. Die Früchte entwickeln sich auch in ungünstigen Jahren und Lagen noch gut und schon wegen dieser Eigenschaften ist diese Sorte zum vermehrten Anbau zu empfehlen.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst schwach und ist deshalb besonders zum Anpflanzen in kleineren Hausgärten zu empfehlen. Trägt früh und regelmäßig und ist schon an seinem dünnen, gelblichen Holze mit den runden Knospen im Winter leicht zu erkennen. Blättchen klein und zugespitzt, sehr widerstandsfähig. Baum macht geringe Ansprüche an Boden und Lage und ist daher auch zur Anpflanzung in nördlichen jedoch geschützten Lagen noch zu empfehlen. Gedeiht und trägt auf Wildling wie Quitte gleich gut.

O. Bissmann.

Die Baumreife tritt bei Josefine von Mecheln hier zwischen dem 1. und 15. Oktober ein. Nach dieser Zeit dürfen wir sie hier nicht mehr hängen lassen. Wer die Sorte in ihrer eigentümlichen Fruchtholzbildung nicht kennt, wird am Formbaum selten eine regelrechte Ernte bekommen. Sie trägt ihre Früchte nur an ganz langen Fruchtruten. Werden diese beim Schnitte entfernt, dann erhält man niemals Früchte. Um eine regelrechte Hochstammkrone zu ziehen, muß man den Schnitt 4 Jahre hintereinander ausführen. Bei der Erziehung als Formbaum muß man die Verlängerungstriebe recht lang schneiden, weil die dicken Augen, welche auf ihnen sitzen, gern austreiben.



Josefine von Mecheln in Blüte, 1. Mai 1910. Schräg-Schnurbaumanlage im Provinzial-Obstgarten in Diemitz.

Der Wuchs des Baumes ist in der Jugend aufrecht, später legen sich die Äste auseinander, so daß wir eine breite Krone erhalten.

Die Blütezeit tritt spät ein und ist nur von kurzer Dauer. Die Früchte, die zu 4 bis 5 in Büscheln zusammensitzen, zeigen alle gleichmäßige Entwickelung. Die Blüte ist nicht empfindlich gegen naßkalte Witterung.

Josefine von Mecheln gedeiht gut auf

Digitized by Google

der Quitte und wird alt auf ihr. Wer einen Spalierbaum aus ihr ziehen will, der kann sie ohne Bedenken auf Quitte veredelt pflanzen.

Die Früchte hängen recht fest am Baum und kann man ihn aus diesem Grunde in windige Lagen pflanzen. Die Genußreife tritt hier am Rhein im Dezember ein und halten sich die Früchte bis im Januar auf dem Lager. Die grasgrüne Grundfarbe verwandelt sich bei der Reife in ein weißliches Gelb. Beim Versand muß man die Früchte gut verpacken, da die feine Schale sehr empfindlich ist.

Josefine von Mecheln kann man vor allem für den Liebhaber empfehlen. Vor gleichzeitig reifenden Sorten hat sie den Vorzug, daß sie noch für rauhe Lagen geeignet ist; sie wird dort noch in jedem Jahre schmelzend. Die Tragbarkeit tritt spät ein, ist dann aber reich. Auf dem Markt wird sie nicht gern gekauft, vielleicht wegen der grünen Grundfarbe, oder weil sie zu klein bleibt. Man verlangt ja nur noch große Früchte, wenn sie auch nicht so gut im Geschmack sind.

An das Klima stellt sie keine besondern Ansprüche, sie kommt im hohen Norden noch gut fort und wird auch dort nicht vom Fusicladium befallen.

Der Boden muß aber für sie ein schwerer, nahrhafter und etwas feuchter sein, sonst bleiben die Früchte zu klein.

N. Baumann-Geisenheim.

Die J. v. M. ist unstreitig eine unserer schmackhaftesten W i n t e r b i r n e n. Sie hat den Fehler, daß sie in der Frucht reichlich klein bleibt und daher als Marktfrucht nicht in die Augen fällt. Wenn auch ihre Früchte am Hochstamm selbst in rauhen Lagen ausreifen und alle guten Eigenschaften im Geschmack hervortreten lassen, so möchte ich dennoch empfehlen, sie auch unter den für Spalierzucht geeigneten Sorten an die ihr gebührende Stelle zu setzen.

D i e J o s e f i n e v e r l a n g t a b e r e i n e b e s o n d e r e B e h a n d l u n g d e s F r u c h t h o l z e s. Wer sie beschneidet wie den größten Teil der Spaliersorten, der wird nie dankbare Erträge haben. Die langen Fruchtruten sind beim Schnitt zu schonen, dann gibt es reiche Ernten. Im Provinzial-Obstgarten zu Diemitz haben wir eine lange Spalierreihe anfangs nach 3 Arten behandelt, $^1/_3$ kurz geschnitten (es gibt Obstzüchter, die behaupten, jede Sorte ließe sich nach dem bekannten, kurzen Gaucher'schen Schnitt ziehen), $^1/_3$ etwas länger behandelt etwa wie Diels B.-B., das letzte Drittel aber mit sehr langem Fruchtholz gezogen, derart, daß zwischen zwei Latten, an denen die Leittriebe hoch gezogen werden, noch Tonkinstäbe befestigt wurden, die zum Anheften des Fruchtholzes dienten. Heute wird nur noch diese letzte Art angewendet und welch' reichen Blütenansatz diese Behandlung zur Folge hat, mögen die eingefügten Abbildungen zeigen.



Josefine von Mecheln. Langes Fruchtholz in Blüte.
Provinzial-Obstgarten in Diemitz.

So muß es mit dieser Sorte gemacht werden!

J. Müller-Diemitz.

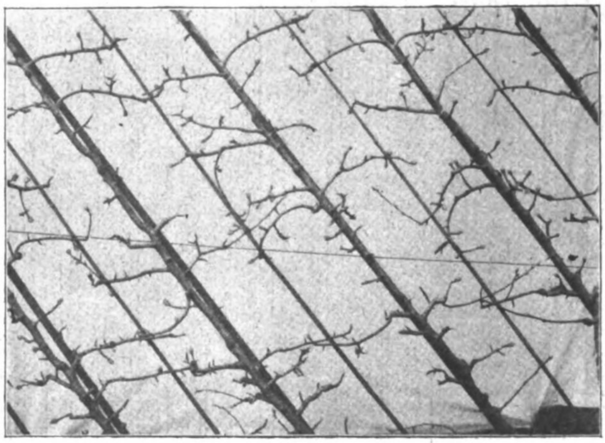
Mit Recht ist die Josefine von Mecheln eine der am häufigsten angepflanzten Winterbirnensorten. Ihre geringe Größe rechnet man ihr nicht als Fehler an, denn was ihr an Größe fehlt, ersetzt sie durch wirklich guten Geschmack, völlig schmelzendes Fleisch, sehr reiche Tragbarkeit

Digitized by Google

und dadurch, daß sie auch noch unter weniger günstigen Verhältnissen ihre volle Güte erreicht.

Es gibt allerdings auch kaum eine andere Sorte, die man dicht beieinander ebenso häufig fast überreich mit Früchten behangen, bald wieder ohne oder doch nur in spärlichem Ertrag vorfindet. Das letztere ist überall da zu beobachten, wo man diese Sorte unter strengem Schnitt hält und ihr Fruchtholz auf 15 cm Länge nach jeder Seite hin zusammenzudrängen sucht.

Die J. v. M. bildet gern längere Fruchtruten und sie trägt an diesen mit besonderer Vorliebe. Fast in jedem Falle ist die Gipfelknospe einer Fruchtrute eine Blütenknospe und aus einer solchen gehen gewöhnlich ganze Büschel von Früchten hervor. Durch die Last der Früchte wird die Fruchtrute nach unten gebogen. An den Biegungsstellen entwickeln sich dann gern wieder Fruchtruten oder Fruchtspieße. Ein Kahlwerden des langen Fruchtholzes ist also nicht zu befürchten. Werden dagegen beim Schnitt die Fruchtruten gekürzt, so wird man gerade bei der J. v. M. bezüglich des Ertrages große Enttäuschung erleben. Durch das Beschneiden der Fruchtruten hat man sich diese aber selbst bereitet. Volle Tragbarkeit wird bei dieser Sorte am Spalier nur dann erreicht, wenn alle Fruchtruten unbeschnitten bleiben und wagecht angeheftet werden.



Langes Fruchtholz der Josefine von Mecheln an Spalierbäumen.

Besser als jede Erläuterung veranschaulicht die beigefügte Abbildung die richtige Behandlung der J. v. M. am Spalier. Die Aufnahme wurde durch Herrn J. Müller, Direktor des Provinzial-Obstgartens in Diemitz gefertigt und sie zeigt ein Stück der fast alljährlich sehr reich tragenden Schräg-Schnurbaumanlage im Diemitzer Prov.-Obstgarten mit der Sorte Josefine von Mecheln. Der reiche Blütenknospenansatz an den langen, wagrecht angehefteten Fruchtruten ist recht gut zu erkennen. **Tetzner.**

Erfahrungen über das Abändern unserer Obstsorten.

Von **H. Gottschalk-Quillschina** bei Salzmünde.

Schon oft las ich in dieser Zeitschrift von Spielarten über einzelne Apfelsorten. Daß wirklich Spielarten vorkommen, läßt sich nicht mehr bezweifeln. — In den meisten Fällen betrachtet man gewöhnlich den Standort des Baumes, je nach der besseren oder schlechteren Beschaffenheit des Bodens als Ursache der Verschiedenartigkeit, der Form, wie des Geschmackes der Früchte.

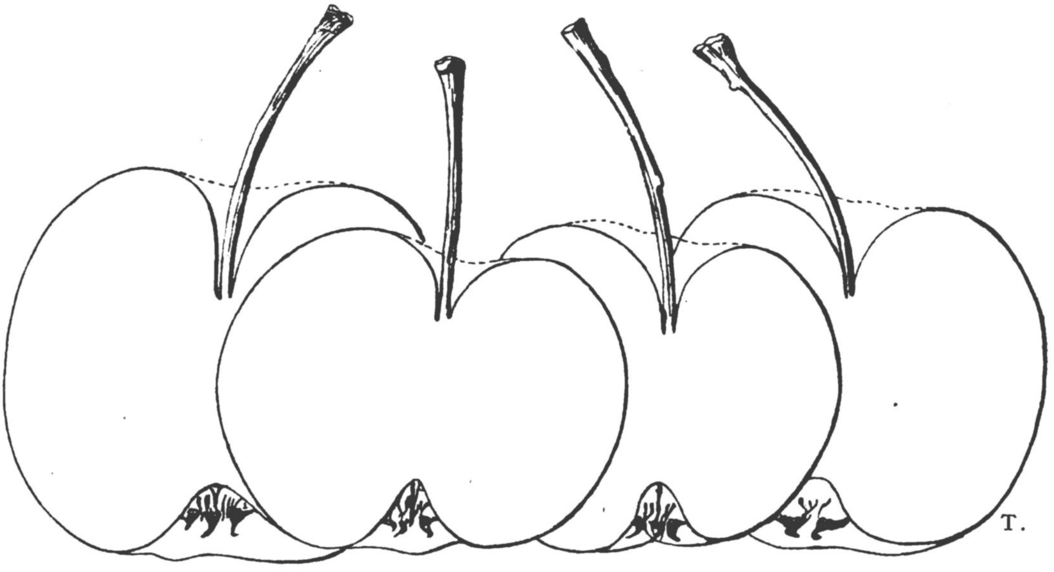
Zwei andere wichtige Gründe, „die Einwirkung der Unterlage bezw. der Zwischenveredlung auf den Edling“, und „die Fremdbestäubung der Blüte“ sind bisher nur oberflächlich erwähnt worden. Ich möchte nun im nachstehenden meine seit Jahren gemachten Erfahrungen und Beobachtungen bekanntgeben, als Anregung zur weiteren sorgfältigen Beobachtung bei der kommenden Obstblüte.

Mein erster, echter Baum „Schöner von Boskoop“ ist flachkugelkronig gewachsen, er sieht aus wie ein aufgespannter Regenschirm. — Die Früchte sind durchschnittlich mehr rund, wenig hochgebaut. — Etwa 20 m davon stand ein Kantil Sinap (russischer Taubenapfel), welcher steil aufrecht gewachsen war. — Die Äpfel saßen größtenteils oben in den

Digitized by Google

Spitzen des Baumes. Ich schnitt den K. S. ab, und veredelte den „Schönen von Boskoop" vom Originalbaum darauf. Der Baum wuchs in schöner pyramidaler Form aufwärtsstrebend. — Die Früchte blieben hier nur noch zum Teil rund, der weit größere Teil war viel höher gebaut, hatte mehr eine kantige Walzenform. — Hier hat die Unterlage bezw. die Zwischenveredlung den Edling so beeinflußt, daß derselbe die Form des Baumes und die Form der Früchte veränderte; indem er die Taubenapfelform bei beiden zum Ausdruck bringt. — Ich bin der Meinung, der Saft des Taubenapfels, welcher schon längere Jahre das ganze Baumgerüst durchströmt, bringt mit Energie die daraufgesetzten Edelreiser des Schönen von Boskoop zum Wachsen; er ist der Stärkere und gibt dem neuen schwächeren Eindringling von seinem eigenen Safte ab, beeinflußt ihn aber deutlich. — Der Baum hat ohne Unterbrechung 5 Jahre hintereinander prächtige Früchte gebracht; auch in diesem Jahre ist er überreich mit Fruchtknospen besetzt und gibt Aussicht auf eine abermalige reiche Ernte. —

Daß die Fremdbestäubung bei vielen Obstsorten nötig ist, um befruchtend zu wirken, ist allgemein bekannt. — Ich behaupte als praktischer Obstzüchter, daß die Fremdbestäubung nicht nur den Samen beeinflußt, sondern auch die Fruchtform verändert. Als Beweis meiner Behauptung möchte ich folgende Fälle anführen: Im Jahre 1907 blühte eine Goldrenette von Blenheim nur in einzelnen Blütenständen. Mit ihr zugleich der etwa 15 m davon stehende Schöne von Boskoop, welcher auf dem Taubenapfel veredelt ist. Beim Abnehmen der Goldrenette von Blenheim hatte ich nur hochgebaute kantige Früchte vor mir, genau wie sie auf dem „Boskoop" gewachsen waren. — Der Geschmack glich dem fein weinsäuerlichen Boskoop; ich vermißte den mehr süßweinigen Blenheimgeschmack. — Nach Übertragung des Blütenstaubes vom Schönen von Boskoop auf die Narben der Blenheim durch Bienen ward Form und Geschmack der Früchte verändert. — Je nachdem eine starke oder schwächere Fremdbestäubung bei einer anderen Sorte stattfindet, wird auch die Veränderung der Sorte in Erscheinung treten. In meinem Obstberge blühte 1908 ein großer Buschbaum „Kassler Renette" sehr voll, 20 m davon blühte ein kleiner Hochstamm „Schöner von Boskoop". — Beim Abernten der Früchte im Herbst war ich ganz erstaunt, statt der Boskoopfrüchte, die er bisher getragen hatte, Früchte zu ernten, die lauter Kassler Renetten mit langen Stielen glichen. — Ein Jahr früher waren die Früchte nur wie echte „Boskoop" gestaltet und hatten kurze Stiele. Da beide Bäume zu gleicher



Langgestielte Goldparmänen. Blüten mit Poller der Kasseler Renette befruchtet

Zeit blühten, (was ich schriftlich niedergelegt hatte), so hatte eine Übertragung des Pollens von Kassler Renette durch Bienen sämtliche Narben der Blüten des viel kleineren Baumes, Schöner von Boskoop befruchtet, und einen, der Kassler Renette ähnlichen Typus hervorgerufen.

Blühen viele Bäume einer Obstsorte aber verschiedener Sorten zugleich, dann findet ein reicher Austausch der Pollenkörnchen nach allen Seiten statt. — In solchen Fällen wird die Eigenart der Sorte in Geschmack stets vorherrschen. Findet aber eine Befruchtung durch nur e i n e, aber andere Sorte als die des beobachteten Baumes statt, dann kann diese Befruchtung Einfluß auf den Geschmack gewinnen und die Eigenart der Stammsorte eine Zeitlang verdrängen.

Auf meiner Baumwiese steht eine Wintergoldparmäne, welche 1909 nur wenig Blüten hatte. Mit der „Goldparmäne" zu gleicher Zeit blühten in der Gutspflanzung daneben, 5 Bäume „Große Kassler Renette" sehr voll. Beim Abernten der Goldparmäne fielen besonders die langen Stiele an denselben auf. (Vgl. die Abb. auf S. 189.) Nur einzelne große Früchte zeigten den echten Typus der Goldparmäne nach Form und Farbe mit kürzerem Stiel an. Die meisten Früchte hatten die Farbe und Form der Kassler Renette zum Teil auch mehr geschlossenen Kelch. Um ein klares Bild über die Länge der Stiele zu erhalten, nahm ich eine Messung derselben vor. Die Messung ergab: Die Stiele von 8 großen Früchten Kassler Renetten ergaben eine Gesamtlänge von 205 mm. 8 Mittelfrüchte derselben 105 mm. 8 große Früchte der Goldparmäne zusammen 158 mm. 8 Mittelfrüchte derselben 274 mm.

Betrachtet man das Ergebnis der Messungen, so findet man, daß die größten Stiellängen bei den 8 großen Früchten der Kassler Renette und bei den 8 Mittelfrüchten der Goldparmäne vorkamen. Die kleinen Stiellängen sind bei den 8 großen Früchten der Goldparmänen und bei den 8 Mittelfrüchten der Kassler Renette vorhanden. — Hier tritt ein wechselseitiges oder umgekehrtes Verhältnis in die Erscheinung. Bei der Durchschnittsberechnung entfallen somit 25 mm pro Stiellänge auf Große Kassler Renette und 27 mm auf Goldparmäne; demnach übertrifft die Goldparmäne die Kassler Renette durchschnittlich pro Stiel um 2 mm an Länge. Die Früchte sind in früheren Jahren stets unverändert echte Goldparmänen gewesen. Die Blüten dieser langgestielten Goldparmänen wurden durch Bienen mit Pollen der Großen Kassler Renette" befruchtet und dadurch verändert.

Einen anderen Fall beobachtete ich in Salzmünde. Eine Goldparmäne ragte während der Blüte über den blühenden Zweig eines Zwiebelborsdorfers. Im Herbst befanden sich am Zwiebelborsdorfer Früchte, hochgebaut und gefärbt wie Goldparmänen. Da der Zwiebelborsdorfer in der Frucht glattgedrückt ist, so war hier jeder Zweifel ausgeschlossen.

Eine Obstbaulehrreise nach Frankreich.

Von **H. Rosenthal-Rötha.**

Wie alljährlich, so suchte ich auch dieses Jahr meine Kenntnisse über die bedeutendsten Obstproduktionsstätten zu bereichern und hatte mir als Ziel Nordfrankreich und die Umgebung von Paris gewählt. — Mitte August fuhr ich über Köln, Brüssel nach Lille, um von hier aus die weltberühmten Wein- und Pfirsichtreibereien von Anatole Cordonnier & Söhne in Bailleul zu besuchen. Bailleul liegt an der Strecke Lille—Calais, dicht an der belgischen Grenze, und wird nach etwa einstündiger Bahnfahrt von Lille aus erreicht. Telegraphisch hatte ich die Erlaubnis zur Besichtigung eingeholt, da sonst das Etablissement für jeden Fremden im Sommer verschlossen ist. — Vom 15. April bis 15. Juli ist dagegen die Besichtigung jeden Dienstag nach vorheriger Anmeldung auch dem größeren Publikum gestattet. Liebenswürdig wurde ich vom Besitzer und Gründer des Geschäfts, Herrn Anatole Cordonnier, selbst empfangen; und vor dem Rundgang durch die Kulturen mit den nötigen Aufklärungen versehen. — Die Größe der Anlagen beträgt in Bailleul 14 Hektar, davon sind 35 000 qm mit Glas bedeckt, 150 Personen sind mit der Kultur, Ernte und Versand beschäftigt. Gezogen wird nur feinstes Tafelobst; und zur Ausnützung der Pfirsich- und Weinhäuser Chrysanthemum, diese auch in höchster Vollendung, ca. 30 000 Töpfe. Herr Cordonnier kennt auch Deutschland, hat es verschiedentlich bereist und denkt noch gerne an die freundliche Aufnahme zurück, die er bei uns gefunden hat. — Gelegentlich der „Internationalen Obstausstellung" in Düsseldorf 1904 hat er ganz hervorragend schöne Früchte ausgestellt und 11 vorherrschend I. Preise erhalten. Wenn ich nach den Beschreibungen von der Besichtigung sehr viel zu erwarten

Digitized by Google

hatte, so wurde ich doch in weit höherem Maße überrascht. Der Eindruck beim Betreten eines der größten Weinhäuser, von 80 m Länge und 18 m Breite, ist überwältigend. — Traube an Traube, in höchster Vollkommenheit, hängen in diesen Häusern. Mehr wie 100,000 Kilo werden davon geerntet und Preise dafür erzielt, die wir uns nicht träumen lassen. Bis zu 20 Mark für 1 Kilo versicherte mir Herr Cordonnier für auserlesene Schaustücke getriebener Weintrauben zu erhalten. — Das

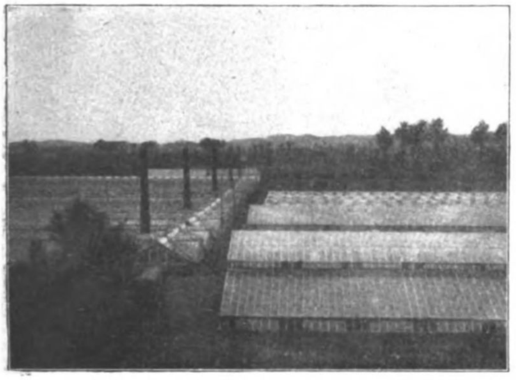


Abb. 1. Teilansicht der „Grapperies du Nord" von Anatole Cordonnier & Söhne in Bailleul, Nordfrankreich.

Hauptabsatzgebiet ist fast ausschließlich Paris, denn nur dort ist es möglich, solche Preise zu erhalten. Folgende Traubensorten waren in prachtvoller Ausbildung in den Häusern angepflanzt: Alphons Lavallee, Gros Maroc, Madusfield Court, Frankentaler, Gros Colman, Bicane, Fosters Seedling, Canon Hall, Muskat of Alexandrien, Chasselas rose, Alicante, Gros Guillaume, Chasselas Fontainebleau und Diamant. Außer diesen besitzt Herr Cordonnier noch eine Menge herrlicher Sämlinge, welche noch nicht im Handel sind, auch jedenfalls nicht in den Handel kommen werden, damit Herr Cordonnier einzig mit seinen Trauben dasteht. Auch in diesem Jahre sind wieder Befruchtungen gemacht worden; die Durchführung dieser Arbeiten wird außerordentlich genau und wissenschaftlich gemacht. — Ebenso wie die Trauben in höchster Vollendung, so sind es auch die Pfirsiche, für diese wurden am 24. August noch bis zu 2.50 Mk. per Stück in Paris bezahlt. — Die meisten Häuser waren schon abgeerntet. Für die ersten getriebenen Früchte im zeitigen Frühjahr werden bis zu 16 Mk. per Stück erzielt; 4jährige Pfirsichspaliere bedeckten eine Fläche von 25 qm; ja ich sah selbst welche, die einen Flächenraum von über 50 qm einnahmen. Jeder Baum ist mit einer Ernteliste mit vorgedrucktem Schema versehen, worin der Zeitpunkt der Ernte, sowie die Qualität der Früchte verzeichnet wird. Die Eintragung ist nicht so umständlich wie mancher glauben wird. Auch alle anderen Fruchtbäume waren mit dieser Ernteliste von zäher Lederpappe versehen, so daß nach der Ernte eine genaue Übersicht über den Ertrag, sowie die Wirkung der den Bäumen angediehenen Pflege zu ersehen ist.

Die Pflege ist natürlich eine so vollkommene, wie ich sie noch in keinem anderen Betriebe beobachtete. Der Hauptwert wird auf die Ernährung gelegt, wo auch an nichts gespart wird. Gedüngt wird mit natürlichen und Kunstdüngern. Hauptsächlich aber wird der stark phosphorsäurehaltige Dünger „Grapperies" verwendet. Herr Cordonnier schreibt einen großen Teil des Erfolges in seinen Kulturen der Anwendung dieses Düngers zu. Derselbe wird von ihm zusammengestellt und auch in den Handel gebracht. Eine Broschüre „Gebrauchsanweisung der Dünger Pappillon und Grapperies von Anatole Cordonnier" gibt näheren Aufschluß über die Verwendung des Düngers. Für die Erhaltung der Gesundheit der Blätter und Früchte wird alles mögliche getan. Nikotin, Schwefel, Kupfervitriol, Seife usw. kommen zur Anwendung; ich habe selten solch reine Früchte und gesunde Blätter gesehen. Der Holztrieb an den Weinstöcken ist ein gewaltiger, 5 Monate alte Triebe von 8—10 m Länge sind keine Seltenheit. Alles in allem, diese Kulturen stehen auf solcher Höhe, daß sie kaum übertroffen werden können. — Inwieweit sie aber den deutschen Obstzüchtern als Vorbild dienen können, ist eine andere Frage. Erstens ist die Anlage so außerordentlich kostspielig, daß sich wohl selten jemand finden würde, soviel Kapital in eine Obsttreiberei hineinzustecken, und zweitens ist gar nicht daran zu denken, auch nur im entferntesten die Preise zu erzielen, wie Herr Cordonnier sie in Paris erzielt. Gegen die ausländische Konkurrenz sind die französischen Weintreiber geschützt. Herr Cordonnier ist nebenbei auch Abgeordneter seines Departements, und seinen Bemühungen ist es gelungen, einen Schutzzoll von 1.20 Mk. für 1 Kilo Trauben einzuführen. — Für die



Abb. 2. Umgebung der Pariser Zentral-Markthallen.

deutschen Verhältnisse haben die einfachen Weintreibereien nach belgischem Muster, wie solche schon in Luckau, Gransee und neuerdings in Diemitz angelegt sind, eine größere Zukunft. — Nach liebenswürdiger Verabschiedung vom Besitzer schied ich von dieser Stätte der Hochkultur und fuhr zunächst wieder nach Lille zurück. — Hier interessierte mich die außerordentlich wohlgepflegte Promenade Jardins Public mit prachtvollen

Digitized by Google

Gruppenpflanzungen und anschließender Abriculture frutière. Dieses ist ein Obstgarten zur Belehrung, in dem alle möglichen Formen gezeigt werden, der Fruchtansatz an diesen Formbäumen war sehr gering. Blut- und Blattlaus hatten hier eine Entwicklungsstätte gefunden und machten den dort arbeitenden Gärtnern viel zu schaffen. Eine Ausnahme bildeten 3 hochstämmige Birnbäume der Sorten Diel's Bttb., Amanlis Bttb. und Gute



Abb. 3. Umgebung der Pariser Zentral-Markthallen.

Louise v. Avranches, welche vollbehangen mit großen, reinen, schön ausgebildeten Früchten waren und vor allem durch die gesunde, grüne Blattentwicklung sich vorteilhaft von den gelbsüchtigen Formbäumen ausnahmen. — In den Fruchthandlungen der Stadt herrschte, der Jahreszeit entsprechend, der Pfirsich vor. Die gewöhnliche Marktware wird mit 40—50 Pfg. per $^1/_2$ Kilo, die besseren Delikateßfrüchte mit 145—155 Pfg. per Stück feilgeboten. Viel Kabinettfrüchte des Apfels Kaiser Alexander, mit Bildern, lagen in den besseren Fruchthandlungen aus, ein Zeichen, daß auch dieser Artikel in größeren Mengen gezogen wird. Mein nächstes Ziel war Paris! — Früh am Morgen des nächsten Tages war ich schon im Bereiche der Zentralmarkthallen, diese sind schon längst zu klein und nehmen nur einen kleinen Teil der Waren auf. Das größte Geschäft spielt sich auf den angrenzenden Straßen ab, wie Rue Berger, Rue du Pont Neuf, Rue Bourdonnai, Rue St. Honore, Rue des Halles. Auch hier beherrschten die Pfirsiche den Markt, dann auch Williams Christbirne in großen Mengen; und vereinzelt schon Gellerts Bttb. waren vertreten. — Die Parterreräume der Häuser sind fast alle zu Niederlagen und Verkaufsräumen für Früchte eingerichtet, es brauchen nur die Rolläden aufgezogen zu werden, und die Verkaufsräume sind direkt mit der Straße in Verbindung gebracht. — Die Pfirsiche und Birnen sind vorherrschend in „Cageots", das sind Lattenkisten von ca. 60 cm Länge und 30 cm Breite und 20 cm Höhe, in Holzwolle verpackt. Der Preis schwankt sehr nach der Qualität. Gewöhnliche Marktware von Pfirsichen kosteten im Großhandel

1.	Qualität	65—80 Mk.
2.	„	32—50 „
3.	„	16—24 „

selbst bis zu 200 Mk. wird per 100 Kilo bezahlt. Williams Christbirne kostete 50—80 Mk. per 100 Kilo. Der Verkauf geht schnell und glatt von statten, gegen 8 Uhr früh räumt sich allmählich der Markt. Der Verkauf findet täglich statt, selbst Sonntags früh. Interessant sind die Tragleitern der Obstträger, welche bis zu 10 Kisten auf diesen fortschaffen können. Wie schon längst in Amerika, so hat auch in Frankreich von Birnen die Williams Christbirne als Hauptmarktfrucht zu gelten. Viele Bäume von früher bevorzugten Sorten, wie Herzogin von Angoulème sind in den letzten Jahren mit der Williams umveredelt worden. Die Massenproduktion einer wirklich marktfähigen Sorte hat auch schon einen großen Export entwickelt; und so gehen aus der Umgebung von Paris täglich viele Wagenladungen dieser herrlichen Birne nach England. Bei uns hat sich leider durch den Sortenunfug noch kein größeres Geschäft entwickeln können, trotzdem wir genau so schöne und wohlschmeckende Früchte züchten können als die Franzosen. Unsere Märkte werden durch die vielen minderwertigen Sorten von Birnen, im Spätsommer und Frühherbst viel zu sehr gedrückt, und dann heißt es immer „Birnenanbau lohnt nicht!" Vieles ist ja in den letzten Jahren besser geworden und die Erkenntnis bricht sich immer mehr Bahn, daß wir nur mit wirklich guten, marktfähigen Sorten uns der Konkurrenz des Auslandes erwehren können! Um die Produktionsstätten der großen Mengen Pfirsiche kennen zu lernen, begab ich mich an einem der nächsten Tage nach Montreuil. Man erreicht dieses durch Benutzen der Untergrundbahn bis Vicenne, von hier aus mit der elektrischen Bahn, welche direkt bis Montreuil fährt. Die ganze Umgebung von Montreuil, in Größe von mehreren hundert

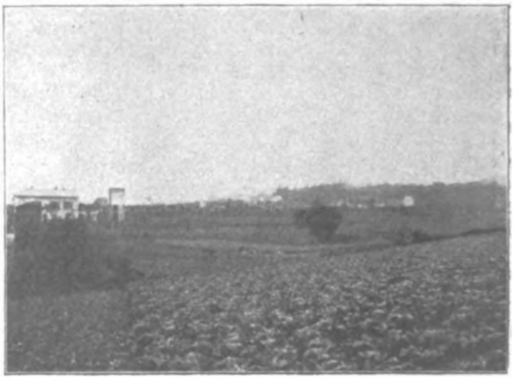


Abb. 4. Gemüsegärtnerei in der Umgebung von Paris. Auffällig sind die Wassertürme.

Hektar Fläche, bildet einen zusammenhängenden Mauerngarten mit unendlich vielen kleinen Abteilungen, in welchen schon seit vielen Jahrzehnten Pfirsichkultur betrieben wird. — Die einzelnen Besitzungen sind höchstens 1—2 Hektar groß. Der Eindruck ist der einer den Höhepunkt überschrittenen und langsam zurückgehenden Kultur. Die Entfernungen der Mauern betragen etwa 10 bis

Digitized by Google

12 m, häufig sind noch Zwischenwände von Holz gezogen, so daß kleine geschützte Höfe entstehen, welche an den Seitenflächen mit fächerartigen Spalierpfirsichbäumen bepflanzt sind. Auch Weinreben und Apfelspaliere, vor allem der Weiße Winterkalvill, von Birnen die Winter-Dechantsbirne, also alles Obstsorten, welche geschützte Lage, und die zurückstrahlende Wärme der Mauern bedürfen. Die Befestigung der Bäume an den

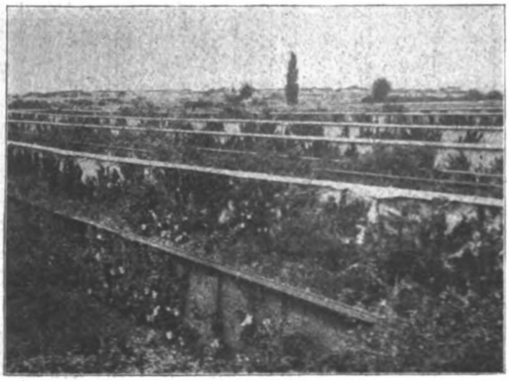


Abb. 5. Maueranlagen in den Pfirsichgärten von Montreuil.

mit Gips beworfenen Wänden, geschieht meistens durch festgenagelte Lappen. Ganz selten sieht man regelrechte Formen, die Fächerform herrscht vor. Auf die Behandlung der Fruchtzweige wird viel Sorgfalt verwendet. Ein Entspitzen, Heften und Entfernen der zu dichten Triebe wird stets ausgeführt. In den einzelnen Abteilungen zwischen den Spalierwänden wird meistens Beerenobst, welches sich durch Frühreife auszeichnet, gezogen, dann sieht man aber auch viel Schnittblumen, wie Päonien, Rosen, Nelken u. dergl. Die Abbildung zeigt die große Ausdehnung der Mauerstadt. Die Mauern finden in Frankreich mehr Verwendung als bei uns. Der Franzose liebt es, seine Besitzung mit einer hohen Mauer zu umgeben. Das Innere der Mauern wird gewöhnlich mit Obstbäumen bepflanzt, Pfirsich, Birnen und Weißer Winterkalvill sind die am meisten bevorzugten Obstarten. Auch die Gemüsegärtnereien und kleinen Besitzungen auf dem Lande sind fast alle mit diesen hohen Mauern umgrenzt. Um meine Neugierde zu befrie digen, mußte ich daher häufig um Einlaß bitten, welcher selten verweigert wurde. — Außer nach Montreuil, machte ich auch nach allen Richtungen wie Choisy, Versailles, St. Germain, Argenteuil und St. Denis Ausflüge, um die obstbaulichen Verhältnisse kennen zu lernen. Ebenfalls besuchte ich die ausgedehnten Baumschulen von Vitry und die große Wein- und Pfirsichtreiberei von Omére Decugie & Fils, „Les Forceries“ in Nanterre, welche 88 Weinhäuser und zwar mit

62 Häuser Weinreben,
17 „ Pfirsiche,
9 „ Nektarinen

bepflanzt, besitzt. Diese große Anlage leidet in den letzten Jahren sehr durch Rauchschaden der angrenzenden großen Papierfabrik und Gaswerke, so daß selbst die Trauben in den Häusern mit einer Pergamentpapierhaube versehen sein müssen, um den herabfallenden Ruß von den Früchten fernzuhalten. Eine gegen die Fabrikanten angestrengte Ersatzschadenklage war noch nicht entschieden. Herr Schmitz-Hübsch hat eine ausführliche Beschreibung dieser Anlage verfaßt, so daß es sich für mich erübrigt, näher darauf einzugehen. Sehr lehrreich und interessant war für mich noch der öffentliche Formobstgarten im Jardin du Luxemburg. Hier waren fast alle denkbaren Formen vertreten. Vergleichend nebeneinander standen senkrechte Cordon, Uformen, 3-, 4-, 5-, 6-, 7- und 8-ästige Verrierpalmetten. Eine große 19-ästige Verrierpalmette der guten Louise von Avranches war ein Schaustück. Es sind auch hier, wie in den meisten Formobstgärten, die ich gesehen habe, hauptsächlich Birnen angepflanzt, von Äpfeln sind es fast nur der Weiße Winterkalvill und Pariser Rambour-Rtte., welche zur Anpflanzung kommen. Besonders reich mit Früchten behangen waren von Birnen folgende Sorten: Olivier des Serres, Neue Poiteau, Gute Louise von Avranches, Williams Christbirne, Prince Napoleon, Blumenbachs Bttb., Charles Ernst, Amanlis Bttb., Diel's Bttb., Esperens Bergamotte und Präsident Drouard.

Das Einbinden der Früchte in Papierbeutel ist allgemein eingeführt und auch deutlich auf der Abbildung zu sehen. Jedenfalls ist diese Arbeit zur Erzielung feinster, zart- und feinschaliger Früchte notwendig. Diese öffentlichen Obstgärten sind sicher ein ausgezeichnetes Mittel zur Verbreitung der Obstbaukenntnisse. Ein weiterer Ausflug brachte mich nach Orléans, um dort die An-

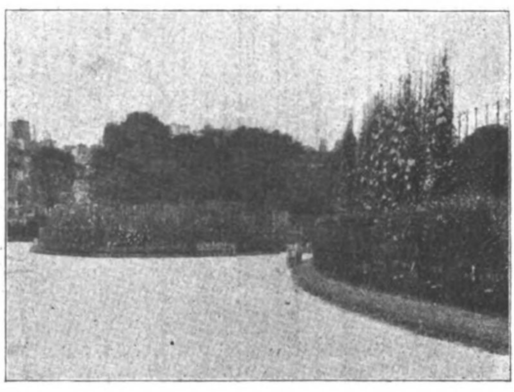


Abb. 6. Formobstgarten im Jardin du Luxembourg.

zucht der Unterlagen und jungen Obstbäume zu sehen. Große Sauberkeit und Ordnung zeichnete diese Kulturen aus. Ein sehr gesuchter und hochbezahlter Artikel ist gegenwärtig der gelbe Metzer Paradies, welcher zum größten Teile schon verkauft war. Dieses ist ein Zeichen, daß die Feinobstzucht immer mehr an Verbreitung gewinnt.

Wenn ich nun zum Schluß einen Vergleich der gesehenen französischen Obst-

Digitized by Google

kulturen, ausschließlich der Obsttreibereien, mit unserer deutschen vergleiche und berücksichtige, daß der dortige Obstbau sich jahrhundertelang ruhig entwickeln konnte, daß den Franzosen außerdem schon sehr früh bedeutende Musteranlagen und Vorbilder zur Verfügung standen, des weiteren die klimatischen Verhältnisse bedeutend günstiger sind, und dazu noch die Absatzverhältnisse eine gesunde Entwicklung des Obstbaues nur fördern konnten, so können wir mit der Entwicklung des jungen deutschen Obstbaues sehr wohl zufrieden sein!! Wir haben in den letzten Jahren sehr viel gelernt. Das Interesse für den Obstbau ist bei uns mächtig geweckt und wird von den Behörden, Vereinen usw. tatkräftig unterstützt. Wenn nun die Obstzüchter sich die Erfahrungen des Auslandes in der Beschränkung der Sortenzahl, der Sortierung, Verpackung, des Versandes, zunutze machen, so ist der Zeitpunkt hoffentlich nicht mehr fern, daß wir in Deutschland nur noch deutsches Obst essen. Ein Import von Mostobst und eines Teiles feinster getriebener Tafelfrüchte wird ja immer stattfinden. Dieses ist auch nicht ausschlaggebend. Hauptsache ist uns Lieferung des Hauptverbrauchsobstes für das Volk.

Zur Frage „Titowka“ und „Ohm Paul“

sind uns schon bereits verschiedene Äußerungen zugegangen. Weil der Anbau von Frühäpfeln für manche Gebieten Deutschlands außerordentliche Wichtigkeit besitzt und bei den Frühäpfelsorten immer noch nach der einen oder anderen Richtung hin Lücken vorhanden sind, bitten wir noch um weitere Äußerungen hierüber, jedoch nur um solche, die auf eigener Erfahrung und Anschauung begründet und streng sachlicher Natur sind. Andere als sachliche Äußerungen werden wir nicht aufnehmen, da diese weder im Sinne des „Deutschen Pomologen-Vereins“ noch des „Bundes deutscher Baumschulenbesitzer“ liegen und beide Körperschaften Meinungsverschiedenheiten ausschließlich in sachlicher Weise zu klären suchen.

Zur Obstsortenfrage.

Von **G. Wilh. Depken-Oberneuland.**

In der heutigen rastlosen und raschlebigen Zeit richtet sich das Bestreben des deutschen Obstzüchters und Obstliebhabers nicht mehr auf die uneingeschränkte Vermehrung der Sorten, sondern auf die schnelle und sichere Rentabilität derselben.

Von seiten des Deutschen Pomologenvereins und des Bundes deutscher Baumschulenbesitzer wird bereits seit längerer Zeit auf die möglichste Einschränkung der Sorten hingewiesen, da dieselbe nicht nur eine wesentliche Erleichterung in der Sortengarantie sowie in der Anzucht und Befriedigung der Wünsche der Konsumenten bedeutet, sondern vor allen Dingen im Volke die Lust und Liebe zum Obstbau erweckt.

Ist der Erfolg doch nur ein gesicherter bei Anpflanzung von Sorten, welche sich in jeder Beziehung den klimatischen und Bodenverhältnissen anpassen und sich bereits als durchaus dankbar und widerstandsfähig erwiesen haben; letzteres ist bei Neuheiten in der Regel ausgeschlossen.

Es dürfte daher die geschätzten Leser der deutschen Obstbauzeitung interessieren, daß der Verband der Baumschulenbesitzer Bremens in seiner letzten Sitzung nachstehende Normalsortiment von 20 Sorten Äpfeln und 15 Sorten Birnen beschlossen hat, welches speziell für Bremen und Umgebung gewählt ist.

I. Äpfel.

Weißer Klarapfel, Charlamowsky, Pfirsichroter Sommerapfel, Apfel aus Croncels, Prinzenapfel, Cellini, Gelber Edelapfel, Gravensteiner, Eveapfel, Peasgoods Goldrenette, Landsberger Renette, Bismarckapfel, Coxs Orangen-Renette, Schöner von Boskoop, Schöner von Nordhausen, Baumanns Renette, Großer Bohnapfel, Roter Eiserapfel, Boikenapfel, Große Kassler Renette.

II. Birnen.

Bunte Julibirne, Andenken an den Kongreß, Clapps Liebling, Williams Christbirne, Gellerts Butterbirne, Gute Luise v. Arranches, Doppelte Philippsbirne, Köstliche v. Charnen, Bosc's Flaschenbirne, Neue Poiteau, Clairgeaus Butterbirne, Hofratsbirne, Pitmastons Herzogin, Kampervenus, Josefine von Mecheln.

Als empfehlenswert wurden dann noch folgende fünf Sorten Äpfel und fünf Sorten Birnen aufgenommen:

Äpfel: Lord Großvenor, Geflammter Cardinal, Winter Goldparm., Goldreinette v. Blenheim, Graue französische Reinette.

Birnen: Gute Graue, Herzogin v. Angoulême, Diels Butterbirne, Marie Luise, Pastorenbirne.

Ferner folgende Lokalsorten:

Äpfel: Wachs Taffet (auch spätblüh. Taffet oder Vaderapfel genannt). Berliner, der dankbarste aller Äpfel. Roter Hawthornden. Krügers Goldreinette (auch Großvaterapfel, Celler Dickstiel oder Achimer Reinette genannt).

Birnen: Große Luise.

Vielleicht dürfte es manchem Leser auffallen, daß die vielgerühmte Winter Goldparm.

Digitized by Google

und Diels Butterb. im Sortiment fehlen und nur als empfehlenswert genannt sind. Für unser Seeklima sind dieselben nicht geeignet, trotzdem sie im Geschmack obenan stehen und von Obstliebhabern gern gekauft werden. Erstere leidet überall an Krebs und Blutlaus und letztere wird fast alljährlich rissig. Ein Normalsortiment eines engeren Bezirks darf jedoch niemals Sorten enthalten, deren Anbau unrentabel ist, und bleiben sie daher nur dem Obstliebhaber empfohlen, welcher weniger auf hohe Erträge sieht und weder Zeit noch Geld in der Schädlingsbekämpfung scheut.

Gleichzeitig wurde der Kammer für Landwirtschaft in Bremen die Bitte unterbreitet, nur von oben angeführten Sorten Reiser verteilen zu lassen und für die Einschränkung der Sorten einzutreten.

Möge die Aufstellung, event. Neubearbeitung der Normalsortimente bald in allen deutschen Gauen rege Nachahmung finden. Erst nach gründlicher Ausmerzung alles Unrentablen, nach Aufgabe der Sucht nach Neuheiten und der Sortenmeierei wird der deutsche Obstbau zu ungeahnter Blüte emporwachsen und dem Auslande die Stirne bieten. Erst dann wird nur noch deutsches Obst die deutsche Tafel schmücken.

Rundschau und Mitteilungen.

In Baden war die Blüte des Steinobstes, das ja für den Handel allein in Frage kommt, nach dem I. Berichte der Obstzentrale in Bühl (Baden) reich und gut; der Fruchtansatz war deshalb ein sehr reicher. Frostschaden ist bisher nicht gemeldet worden, auch Beschädigungen durch Insekten und Krankheiten kann man weniger finden. So reich wie im Vorjahre dürfte die Ernte aber nicht ausfallen, denn die Bäume waren stark erschöpft. Die Pfirsiche versprechen nur eine Mittelernte, die Bäume leiden stark an der Kräuselkrankheit infolge der jetzt herrschenden kalten Witterung. Kirschen und frühe Pflaumen stehen gut, desgleichen die bekannten Bühler Frühzwetschen. Eine besonders reiche Ernte erwarten wir in Erdbeeren. Es ist weiteren Kreisen nicht genügend bekannt, daß in der Bühler Gegend, besonders in den Orten Kappelwindeck, Altschweier, Staufenberg usw. umfangreiche Erdbeeranlagen bestehen, die den Vorzug haben, große Mengen großfrüchtiger Ware zu einer Zeit zu liefern, wo andere Gegenden an die Ernte noch nicht gehen können. Frühe Erdbeeren sind bekanntlich ein gesuchter Artikel. Von der Station Bühl aus sind die Zugverbindungen recht günstig. Es sind Kurse nach Norddeutschland eingelegt worden, wodurch es ermöglicht ist, in kürzester Zeit die Waren auf entlegenen Stationen zu haben. Der Transport erfolgt mittels Obsttransportwagen per Eilzüge oder mittels eigens hierzu hergerichteten Gepäckwagen für Schnellzüge. Wer den persönlichen Einkauf um Kosten zu sparen meiden will, wende sich um Auskunft an die Badische Obstzentrale in Bühl (Baden).

Schutz gegen den amerikanischen Stachelbeermeltau.

In der niederländischen Zeitschrift über Pflanzenkrankheiten schreibt Herr van Poeteren von Wageningen darüber folgendes:

Man hat die Beobachtung gemacht, daß die Verbreitung der Krankheit in vielen Fällen durch das Verpackungsmaterial erfolgt. Dies kommt nämlich dadurch zu stande, daß die Versandkörbe vorher in angesteckten Gärten beim Einernten gebraucht wurden und dann nachher in noch nicht infizierten Gärten wiederum als Erntegefäße benützt worden sind. Dies wurde zur Gewißheit dadurch, weil sich die Krankheit immer da zuerst zeigte, wo die Verpackungskörbe im Garten gestanden hatten. Herr van Poeteren empfiehlt deshalb, für die Stachelbeerernte ganz neue Körbe zu gebrauchen, die ausschließlich nur zum Abernten der Stachelbeeren und zu keinem andern Zwecke (etwa zum Versand) benützt werden dürfen. Auch müssen diese Körbe so weit als möglich von dem Verpackungsmaterial, das vielleicht schon mit infizierten Beeren auf der Reise in Berührung gekommen ist, entfernt gehalten werden. Die Versandkörbe sollen nicht in die Nähe der Stachelbeersträucher kommen, und mit den Erntekörben nie zusammen aufbewahrt werden. (Aus dem „Maastrichter Veldboden" entnommen von **A. Bechtle**).

Ernteaussichten für Obst, Gemüse und Gartengewächse in den Niederlanden. Das milde und regnerische Wetter des vergangenen Winters hat, wie einer Veröffentlichung des niederländischen Ministeriums für Landwirtschaft, Gewerbe und Handel vom 15. April d. Js. zu entnehmen ist, im allgemeinen auf die Gartengewächse einen guten Einfluß ausgeübt. Nur für das Gemüse in Treibhäusern war es insofern nicht günstig, als die Nachfrage nach jungem Gemüse wesentlich geringer war als in früheren Jahren, weil das Spätgemüse vom vorigen Jahre gut durch den Winter gekommen ist. Ferner hat das zwar sonnige aber rauhe Wetter im März und anfangs April die jungen Pflanzen in der Entwickelung zurückgehalten, so daß im allgemeinen, obwohl mit dem Säen und Pflanzen früher begonnen werden konnte als sonst, nicht besser stehen als in anderen Jahren um diese Zeit. Baumschulen. Die Aussichten für die Entwickelung der verschiedenen Baum- und Strauchsorten sind ausnahmslos sehr günstig. Der Stand wird überall als gut oder sehr gut, in einigen Gegenden sogar als ausgezeichnet bezeichnet. Gemüse in Treibhäusern. Die Erdbeeren stehen ziemlich gut oder gut, in einigen Gegenden wie bei Utrecht, Leiden, an der Vecht und bei Hendrik-Ido-Ambacht sehr gut, bei Voorburg sogar ausgezeichnet. Die Gurken stehen überall gut oder sehr gut. Nur in den Amsterdamschen Salatgärten, wo die jungen Pflanzen durch die rauhe Witterung gelitten haben, stehen sie gleichwie bei Venlo nur ziemlich gut. Die Mohrrüben stehen überall gut oder sehr gut; nur bei Rotterdam und in der Ober-Betuwe wird der Stand als ziemlich gut, im Westland, bei Zwyndrecht und Leiden als mittelmäßig bezeichnet. Als Ursache hiervon wird teils Schneckenfraß,

Digitized by Google

teils Nässe angegeben. Blumenkohl. Mit Ausnahme der Umgegend von Venlo und Voorburg ist der Stand des Blumenkohls gut oder sehr gut, bei Zwyndrecht und Maastricht sogar ausgezeichnet. Der Salat steht überall gut oder sehr gut.

(Bericht des Kaiserl. Generalkonsuls in Amsterdam.)

Förderung des Absatzes französischer landwirtschaftlicher Erzeugnisse im Auslande. Nach einem Berichte des landwirtschaftlichen Sachverständigen beim Kaiserlichen Konsulat in Paris hat sich unter dem Namen „Office des Transactions Agricoles extérieures de la France" Ende März d. Js. eine Stelle für den Absatz französischer landwirtschaftlicher Erzeugnisse im Auslande von der bekannten Landwirtschaftsgesellschaft „Association de l'Ordre national du Mérite Agricole" gebildet. Sie hat sich als Aktiengesellschaft mit einem Kapital von 80 000 Fr. nach Maßgabe der Satzungen konstituiert und ihre Geschäftsräume in Paris, 34, Boulevard des Italiens, in bester Geschäftsgegend, aufgetan.

Uns interessiert, daß die Absatzstelle auch den Zweck verfolgt, insbesondere französische Gemüse und Früchte im Auslande durch Ausstellungen größeren und kleineren Umfangs bekannt zu machen und zur Würdigung zu bringen, die Absatzmöglichkeiten dieser Erzeugnisse im Auslande zu erforschen und ausländischen Käufern als Auskunfts- und Vermittlungsstelle zu dienen, andererseits aber auch Verkäufe im Inland zu vermitteln.

Der Direktor dieser Absatzstelle ist der Gutsbesitzer und Kammerdeputierte Cloarec, als kaufmännischer Leiter ist der Börsenagent Weinstein (ein naturalisierter Deutscher) angestellt und als technischer Geschäftsführer der Professor der Landwirtschaft, Tronde, Generalsekretär der obengenannten Association bestimmt worden.

Diese Absatzstelle beabsichtigt, im Herbst dieses Jahres in Berlin eine 6tägige Ausstellung von Erzeugnissen des französischen Acker-, Garten- und Weinbaues sowie der Tierzucht zu veranstalten.

Beförderung der Obstbäume als Eilgut zum Frachtsatz. Als ein ablehnender Bescheid auf die von verschiedenen Interessentenkreisen, besonders von dem Verband der Handelsgärtner und dem Bunde deutscher Baumschulbesitzer an das Ministerium der öffentlichen Arbeiten gerichtete Eingabe, die Ausdehnung der Kollilänge von 3,50 auf 4 m betreffend, ist eine diesbezügliche Mitteilung in den Mitteilungen der Zentralstelle der Preußischen Landwirtschaftskammern aufzufassen. Danach verursachen das Verladen und Umladen der unhandlichen Ballen große Erschwernisse. Nach den Erfahrungen der Eisenbahnverwaltungen sei die Beförderung der 3,50 m großen Pflanzensendungen schon mit erheblichen Schwierigkeiten verknüpft. Die Packwagen der Personenzüge, die dann in größerem Maßstabe zur Beförderung der Eilgüter herangezogen werden müßten, erwiesen sich in den Abmessungen zu klein und es würde schwer sein, die Sendungen unterzubringen.

Die Vergünstigung der Beförderung von Eilgut „zum Frachtsatze" würde bekanntlich dem Obstbau erst dann in vollem Maße zugunsten kommen, wenn die Ballen das vorgenannte Maß von 4 m erreichen dürften. Bis jetzt ist die Vereinigung von 25 bis 30 hochstämmigen Obstbäumen, gute, zweckmäßige Verpackung der Wurzeln vorausgesetzt, ohne starken Rückschnitt der Krone nicht möglich. Ein Zurückschneiden der Krone muß jedoch aus verschiedenen Gründen unterbleiben und so ist die Beförderung hochstämmiger Obstbäume, wenigstens bei Lieferungen von mehr als 10 Stück, so gut wie ausgeschlossen, weil die Ballen, richtig verpackt, länger ausfallen.

Im Interesse des Obstbaues wäre es zu wünschen, daß das Ministerium der öffentlichen Arbeiten sich doch noch zu der Ausdehnung der Kollilänge von 3,50 auf 4 m entschließen würde. T.

Vier Beerenobstsorten für den Grossanbau. Die Stachelbeersorten „Rote und Weiße Triumphbeere" und die Johannisbeersorten „Rote und Weiße Holländische" werden von Garteninspektor L. Maurer in Jena nach einem Aufsatze in der „Obst- und Gemüseverwertung" als diejenigen Sorten bezeichnet, die sich in bezug auf Güte und vielseitiger Verwertung der Frucht und guten Wuchs des Strauches in bester Weise ergänzen und die deshalb zum Anbau im Großen in erster Linie zu empfehlen sind.

Personalien.

Richard Stavenhagen wurde als zweiter Redakteur am „Handelsblatt für den deutschen Gartenbau" angestellt.

Albert Pauly, Obergärtner der S. und J. Rinz'schen Baumschulen in Oberursel am Taunus, ein langjähriges treues Mitglied des D. P.-V., verschied Ende März.

F. Heismann und **H. Wüstenhagen** erhielten Anstellung an der Obstbauanstalt Oberzwehren.

Ausstellungen.

In der Reihenfolge des Stattfindens geordnet.

Hamburg, vom 2.—7. Juni. Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft.

Liegnitz, vom 25. Juni bis 10. Juli und vom 14. Aug. bis 11. Sept. Rosenausstellung.

Hanau a. M., vom 30. September bis 3. Oktbr. Kreisobstausstellung und Obstmarkt.

Hildesheim, vom 30. September bis 4. Oktober.

Frankfurt a. M., vom 7. bis 16. Oktober Jubiläumsausstellung des Nassauischen Landes-Obst- und Gartenbauvereins.

Barsinghausen (Hann.): vom 8. bis 10. Oktbr. Obstausstellung.

M.-Gladbach, im Herbste; große Obst-, Gemüse- und Pflanzenausstellung gelegentlich der Wanderversammlung des Verbandes der Obst- und Gartenbauvereine im Bezirke der Landwirtschaftskammer der Rheinprovinz.

Warstade (Hann.): vom 28. bis 30. Oktober. Kreisobstausstellung.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Tetzner-Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart

Digitized by Google

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins!

Die Eisenacher Tage sind in schönstem Einklang verlaufen. Von vielen Mitgliedern und Gästen des Deutschen Pomologen-Vereins ist diesem mündlich und schriftlich der Dank und die volle Befriedigung über den guten Verlauf der Hauptversammlung, über die würdige, freundliche und schöne Festfeier, über die lehrreichen Vorträge und über die Festschrift ausgesprochen worden, die alle von bleibendem Wert sein werden.

Wir danken allen, die zum Gelingen der Jahreshauptversammlung und zur Festfeier des Deutschen Pomologen-Vereins beigetragen haben, herzlichst. Die Vorträge werden in der Deutschen Obstbauzeitung veröffentlicht und ferner in grösserer Anzahl von Sonderdrucken erscheinen, um sie den am Obstbau beteiligten Behörden und Körperschaften — auch des Auslandes — zu überreichen.

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins

Lorgus.

Die **Obstmarktberichte** des D. P.-V. erscheinen von jetzt an wieder wöchentlich. Von der Gesamtauflage werden 1300 Berichte an Mitglieder des D. P.-V., die darum ersucht haben, kostenlos versandt. Mitglieder, die an den Obstmarktberichten und an den damit verbundenen Obstangeboten und Obstnachfragen Interesse haben und diese zu erhalten wünschen, wollen uns dies mitteilen.

Die zur Feier des 50 jährigen Bestehens des D. P.-V. herausgegebene Festschrift, die inzwischen alle in Deutschland wohnenden Mitglieder erhalten haben, wird in weiteren Exemplaren auch an Nichtmitglieder des D. P.-V. für den Preis von 2,50 Mark abgegeben.

Im Auslande wohnende Mitglieder erhalten die Festschrift auf ihren Wunsch nach Einsendung von 1 Mk. Versandkosten.

Das Heft 17 der im Reichsamte des Innern herausgegebenen **Berichte über Landwirtschaft** enthält den Bericht über Veranstaltungen zur Förderung des heimischen Obstbaues und der heimischen Obstverwertung, der vom Vorstande des D. P.-V. in Eisenach erstattet worden ist. Die Mitglieder des D. P.-V. erhalten, soweit es die vom Reichsamt des Innern dem D. P.-V. überwiesenen Exemplare zulassen, dies Heft 17 auf ihren Wunsch gegen Einsendung von 30 Pfennigen Portokosten in Briefmarken.

Der **Mitgliedsbeitrag** ist satzungsgemäß bis zum 1. April des laufenden Geschäftsjahres zu zahlen. Wir ersuchen die Mitglieder des D. P.-V., die bisher den Beitrag noch nicht gezahlt haben, dies nunmehr mittels der diesem Hefte beiliegenden **Postanweisung** zu tun. Die Festschrift, die Deutsche Obstbauzeitung, die Obstmarktberichte und die notwendigen laufenden Ausgaben haben die Vereinskasse sehr in Anspruch genommen. Weitere größere Ausgaben, besonders für den Lehrgang München, stehen unmittelbar bevor. Der Beitrag ist für persönliche Mitglieder 8 Mark (Ausländer 10 Mark), für Vereine 10 Mark, für körperschaftliche Mitglieder 50 Mark. **Postanweisung zur Einsendung des Beitrages liegt diesem Hefte bei.**

Der Kassenführer wird die bis zum 1. Juli nicht bezahlten Beiträge zuzüglich der Portokosten durch Nachnahme erheben.

Digitized by Google

Tagesordnung und Zeiteinteilung des IV. Lehrganges für Obstbau-Beamte, Obstzüchter, Baumschulen-Besitzer und Pomologen in München vom 4.—8. Juli 1910

im großen Saale des **Hotel Wagner**, Sonnenstraße

Montag, den 4. Juli, 4 Uhr nachmittags: Vom Hotel Wagner aus Besuch sehenswerter Obst- und Gartenanlagen in München.

Dienstag, den 5. Juli, 8 Uhr vormittags pünktlich: Eröffnung und Ansprachen. 8,30—9,30 Uhr: Herr Prof. Dr. Küster-Kiel: „Das Wichtigste aus der Physiologie der Wurzeln". 9,30—10,30 Uhr: Herr Regierungsrat Professor Dr. Hiltner-München: „Bodenbakterien und ihre Beziehungen zum Obst- und Gartenbau". 11 Uhr: Besprechung der Vorträge. Nachmittags: Besuch der Obst- und Gartenanlagen, Brennerei, Saatzuchtanstalt usw. in Weihenstephan.

Mittwoch, den 6. Juli, pünktlich vormittags 7,30—8,30 Uhr: Herr Kgl. Bayr. Landesinspektor Fr. Rebholz-München: „Der Obstbau im Königreich Bayern und Maßnahmen, die zu seiner Förderung getroffen wurden". 8,30—9,30 Uhr: Herr Kgl. Regierungs- und Baurat Krüger-Bromberg: „Bewässerung der Obstbäume". 9,30—10 Uhr: Herr Otto Schmitz-Hübsch, Edelobstplantagen und Baumschulen in Merten bei Bonn: „Praktische Bodenbearbeitung der Obst-Anlagen". 10,30 Uhr: Besprechung der Vorträge. Nachmittags 2—3 Uhr: Herr Professor Dr. Wagner-Weihenstephan: „Neuere Beobachtungen über die Düngung der Ostbäume". 3—4 Uhr: Herr Direktor Professor Dr. Zschokke-Neustadt a. H.: „Die Physiologie der Blätter unter besonderer Berücksichtigung der Obstbäume". 4—6 Uhr: Besprechung der Vorträge.

Donnerstag, den 7. Juli, pünktlich vormittags 7—8 Uhr: Herr O. Schindler, Vorsteher der Obstbauabteilung bei der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen in Halle: „Vorbeugungsmittel gegen Blattschädlinge". 8—9 Uhr: Herr Dr. Korff, Assistent an der K. Agrik. Anstalt in München: „Neuere Beobachtungen über die Bekämpfung der wichtigsten Wurzel- und Blattschädlinge der Obstbäume und Beerensträucher. 9—10 Uhr: Herr Prof. Dr. Müller-Thurgau, Direktor der Schweiz. Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil i. Schweiz: „Beeinflussung der Fruchtbarkeit der Obstbäume durch die Ernährung". 10,30—11,30 Uhr: Besprechung der Vorträge. 11,30—12 Uhr: Herr Reg.-Rat Professor Dr. Hiltner-München: „Erläuterung der ausgestellsen Präparate, vorzugsweise Obst- und eventl. Gemüsebauschädlinge, pflanzl. und tierischer Natur. Nachmittags Besuch von Obstanlagen in der Nähe Münchens.

Freitag, den 8. Juli Besuch der Obstanlagen und Wandobstbäume der Herren- und Fraueninsel, Chiemsee. Vorführungen neuer von Herrn Schmitz-Hübsch in Merten konstruierter Pflüge in den Obstanlagen auf der Herren- und Fraueninsel.

Mitglieder des D.P.-V., die an dem Lehrgang teilzunehmen beabsichtigen, wollen sich bei dem unterzeichneten Vorstande anmelden. **Der Vorstand des D.P.-V. Lorgus**

Seidenpapiere zum Einwickeln der Früchte mit Aufdruck der Sortennamen, Genussreife und Firma.

Im Herbste vorigen Jahres teilten wir mit, daß wir bereit wären, Aufträge für Seidenpapiere mit Sortennamen-, Reife- und Firmenaufdruck zu sammeln, um dadurch für unsere Mitglieder billigste Preise beim Bezuge solcher Papiere erwirken zu können. Von unserem Anerbieten haben zahlreiche Obstzüchter Gebrauch gemacht, weshalb wir auch in diesem Jahr mit verschiedenen Firmen wegen Einräumung billigster Preise Vereinbarungen getroffen haben. Wir haben mit einer leistungsfähigen Berliner Firma festgesetzt: Seidenpapiere in vielen, milden Farben, jede Sorte andersfarbig, gut und lochfrei, bedruckt mit Sortennamen, Genußreife und Firma, Größe A = 25: 25 cm, 1000 Blatt 3,65 Mark, Größe B = 25: 35 cm, für größere Sorten, 1000 Blatt 4,10 Mark. Es empfiehlt sich, jeden Auftrag mit einem vollen Tausende abzurunden, da angefangene Tausend voll berechnet werden. Aufträge auf zusammen weniger als Tausend Blatt müssen besonders berechnet werden.

Wir haben 35 wichtigster, hauptsäch-

lich gehandelter Äpfel- und 25 Birnensorten für den Druck der Papiere vorgemerkt. Für jede andere, auf unserer Liste nicht enthaltene Sorte kämen 1,25 Mark Satzkosten besonders in Anrechnung. Es ist empfehlenswert, die Aufträge möglichst schon jetzt an uns einzureichen, da sich erfahrungsgemäß um die Zeit der Obsternte die Bestellungen derart häufen, daß sie nicht immer rasch und gut erledigt werden können.

Geschäftsstelle des D. P.-V. in Eisenach.

Vorbericht über den diesjährigen Fruchtansatz.

In Bayern sind die Obsternteaussichten nach den Mitteilungen der Obstvermittlungsstelle des Bayer. Landesobstbauvereins in München im Durchschnitt für Äpfel „sehr gut", Birnen „gut". Das Steinobst läßt in allen Arten nur eine Mittelernte erwarten, so bei Zwetschen, Kirschen, Aprikosen und Pfirsichen. Als wichtig ist hervorzuheben, daß die Zwetschen in den Regierungsbezirken Ober-, Unter- und Mittelfranken nur Mittelernten ergeben werden, ebenso die Kirschen in den vorgenannten Bezirken. In der Bayer. Pfalz wird die Kirschenernte nur mit „gering bis mittel" bezeichnet und an wichtigen Anbauorten spricht man nur von einer Drittelernte. Auch die Pfälzer Pfirsich- und Aprikosenernte wird nur eine mittlere Ernte ergeben. Wal- und Haselnüsse ergeben Mittelernte. Als „gut bis sehr gut" werden die Erträge der Erdbeeren und Himbeeren bezeichnet, während die Ernteaussichten für Stachelbeeren „gut", für Johannisbeeren „mittel bis gut" genannt werden.

Es gibt also voraussichtlich in Bayern viele Äpfel und Birnen und in Steinobst fast Mißernte.

Württemberg: Der Fruchtansatz bei Äpfeln wird im Durchschnitt als gut bezeichnet, die Birnen sind indessen im allgemeinen etwas geringer im Ansatz, gut bis mittel. Die Kirschenernte ist in Württemberg gut, aber gegen andere Jahre nicht zu beträchtlich, ebenso die Erdbeerernte.

Baden: Die sehr reiche Erdbeerernte ist im flotten Gange. Die Kirschen ergeben gute mittlere, Frühzwetschen eine gute Ernte. Pfirsiche und Aprikosen werden als fast gänzlich fehlend gerade aus den hauptsächlichsten Anbauorten gemeldet.

Elsaß: Der Erdbeerversand ist in vollem Umfange aufgenommen worden. In Metz kaufen viele fremde Händler und die Woippyer Genossenschaft hat schon viele Sendungen Erdbeeren nach Berlin geschickt. Mirabellen stehen gut, voraussichtlich befriedigende Mittelernte. Aprikosen und Pfirsiche weniger gut. Pflaumen und Zwetschen geringere Ernte.

Hessen und Hessen-Nassau: Erdbeerernte sehr gut, besonders in den Hauptanbauorten am Taunus. Da fast alle Steinobstarten durch Frost und nasses Wetter im Ansatz beeinträchtigt wurden, geben Kirschen, Pfirsiche und Aprikosen nur Mittelernten im Durchschnitt. Kernobst dürfte recht gut ausfallen.

Im Rheinlande hat das Steinobst ebenfalls vielfach gelitten, während Kernobst durchschnittlich gute, Äpfel in manchen Gebieten auch sehr gute Ernten versprechen. Beerenobst fast überall sehr gut.

Im alten Lande wird die Ernte für Äpfel gut bis mittel, für Birnen gering, bei Steinobst: Pflaumen gut bis mittel; Zwetschen und Kirschen mittel bis gering. Auch das vielgebaute Beerenobst hat nur mittleren Ansatz, z. B. Stachelbeeren und Johannisbeeren; Erdbeeren geben aber recht guten Ertrag. Im übrigen Hannover und in Oldenburg kann man auf eine mittlere Kernobst- und eine geringe Steinobsternte rechnen. In den übrigen nördlichen Ländern und Provinzen, wie Oldenburg, Schleswig-Holstein, Pommern, Ost- und Westpreußen und Mecklenburg treten sehr reiche Fruchtansätze nicht hervor. Im Durchschnitt läßt sich bis jetzt sagen, daß Äpfel gute, Birnen eine meist etwas geringe, die Steinobstarten eine verschiedene, von Bezirk zu Bezirk recht wechselnde, im allgemeinen aber nicht reiche Ernte versprechen. Das Beerenobst (Erdbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren) steht fast überall gut bis sehr gut. Ähnlich sind auch die Obsternteaussichten im Osten, in Schlesien, Posen, nur daß in diesen Provinzen das Steinobst kaum irgendwo eine mehr als mittlere Ernte ergeben wird. Auch für die Provinz Brandenburg fällt auf, daß außer Beerenobst keine Obstart als sehr reich im Ansatz gemeldet wird. Im übrigen lauten hier die Urteile fast gleich wie in Schlesien und Posen, doch sind in mehreren Gebieten die Aussichten für Steinobst günstiger als in den vorgenannten Nachbarprovinzen.

Die Provinz Sachsen erwartet nach den Mitteilungen der Obstverkaufs-Nachweisstelle der Landwirtschaftskammer im Durchschnitt von Birnen und Äpfeln eine fast sehr gute, eine ebensolche von Süß- und Sauerkirschen, und von Zwetschen und Pflaumen gute Ernte, während das Beerenobst als gut bei Erdbeeren und Stachelbeeren, als gut bis sehr gut bei Johannisbeeren, als gut bis mittel im Behang bei Himbeeren bezeichnet wird.

Aus den Thüringer Landen ist zumeist Ausfall der Kirschen zu vermelden, so z. B. aus den wichtigen Anbaugebieten, den Fahner Höhen und in Sachsen-Altenburg. Dasselbe gilt für viele schlesische und sächsische Kirschenanbaugebiete.

In den mitteldeutschen Ländern, auch im Königreich Sachsen steht zumeist das Kernobst gut, teilweise die Äpfel auch sehr gut, das Steinobst tritt allgemein zurück.

Durch die verschiedentlichen Frühjahrsfröste und die naßkalte Witterung sind vor allem die Steinobstarten geschädigt worden. Der Stand der Bäume wird überall als ein guter bezeichnet. Was ungünstige Frühjahrswitterung an dem allgemein sehr reichen Blütenansatz verdarb, dürfte durch schöne Entwicklung des verbleibenden Fruchtansatzes wieder gutgemacht werden.

Tetzner.

Digitized by Google

Kassenbericht des Deutschen Pomologen-

Einnahmen	ℳ	ℳ
1. Barbestand der Bürokasse		36.95
2. Guthaben bei der Creditbank am 31. Dezember 1908		18 072.74
3. Mitgliederbeiträge		
rückständige vom Jahre 1908	201.05	
für 1909	23 405.62	23 606.67
4. Vereinsschriften, die in größerer Zahl an Obstbauvereine geliefert wurden		233.60
5. Zinsen von Staatspapieren und von Bankguthaben	1114.14	
Vom Oberdieckdenkmalfond-Vermögen	16.—	
		1130.14
6. Zurückgezahlte Darlehen für Obstverpackungslager 1909		393.80
7. Zurückgezahlte Mitarbeiterhonorare		44.—
8. Reichsbeihilfe		25 000.—
9. Reichsbeihilfe für Lehrreisen		6 000.—
10. Durch Abhebungen lt. Checks von:		
Strauß & Heberlein		9 900.—
Creditbank		1 151.10
Ph. Stiebel		4 950.—
Bank f. Thüringen		4 800.—
Strauß & Heberlein		1 905.—
11. Eugen Ulmer für Mitarbeiterhonorar		1 000.—
12. Abonnenten d. Sammelstelle		1 487.86
13. Redaktionshonorar f. d. Führer von Bechtold, Wiesbaden		250.—
14. Portovergütungen für Edelreisersendungen		12.65
15. Mieten des Geschäftshauses		1 131.84
16. Einnahmen von zurückgezahlten Postanweisungen		130.12
Summa		101 236.47

Erklärungen zu den Einnahmen:

Zu 3: Die Mitgliedsbeiträge werden sich nach dem heutigen Stande der Mitgliederzahl im Jahre 1910 auf 27 208.— Mk. belaufen.

Zu 4: Einnahmen im Betrage von Mk. 585.— (z. B. von der Landwirtschaftskammer Altenburg und dem Westpreußischen Provinzial-Obstbauverein Marienburg) für Deutsche Obstbauzeitungen, die im Jahre 1909 abgegeben worden sind, sind erst im Januar 1910 gezahlt und erscheinen deshalb erst in den Einnahmen der nächsten Jahresrechnung.

Zu 7: Die zurückgezahlten Mitarbeiter-Honorare wurden an Mitarbeiter geschickt, die ihren Wohnsitz verlegt hatten, weshalb die Postanweisungen zurückgekommen waren.

Zu 9: Von den Reichsbeihilfen für Lehrreisen stehen für 1910 noch 4166.80 Mark zur Verfügung, die demnächst Verwendung finden werden.

Zu 11: Laut Vertrag zahlt die Firma Ulmer an den D. P.-V. 1000 Mark für Mitarbeiterhonorar.

Zu 12: Abonnenten der Sammelstelle. Der D. P.-V. hat im Interesse seiner Mitglieder, die dadurch eine wesentliche Preisermäßigung erhalten, eine Sammelstelle für Deutschlands Obstsorten übernommen. Der vorstehende Betrag von 1 487.86 Mark ist im Januar 1910 an den Verlag von Eckstein & Stähle in Stuttgart abgeführt worden.

Zu 13: Nachdem die Firma Eugen Ulmer in Stuttgart es abgelehnt hatte, den Führer durch den Deutschen Obstbau in ihrem Verlage erscheinen zu lassen, erklärte sich die Firma Bechtold in Wiesbaden hierzu und auch zu der Zahlung eines Redaktionshonorars von 250 Mark bereit.

Zu 16: Siehe Erklärung zu 7.

Digitized by Google

Vereins am 31. Dezember 1909

	Ausgaben	M	M
1.	Obstnachrichtendienst		10 126.65
2.	Wissenschaftliche Arbeiten		705.91
3.	Praktische Lehrreisen		1 905.—
4.	Einheitliche Obstverpackungen		85.58
5.	Obstverpackungskurse		228.—
6.	Honorare und Reise-Entschäd. für Vortragende und andere Unkosten der Jahresversammlung Schwerin		1 282.76
7.	Obstbestimmungen		11.70
8.	Reise-Entschädigung an Vorstand und Mitglieder des D. P.-V.		759.80
9.	Druck und Verlag der deutschen Obstbauzeitung		10 714.69
10.	Mitarbeiterhonorare f. 1908	1 058.02	
	„ f. 1909	780.49	
			1 838.51
11.	Belehrende Schriften		1 948.05
12.	Bürokosten		3 989.25
13.	Portoausgaben		5 827.62
14.	Frachten		52.65
15.	Gehälter, Entschädigungen		9 329.16
16.	Kranken- und Invaliden-Beiträge		104.40
17.	Ehrenpreise für Obstausstellungen		167.—
18.	Prüfung von Obstneuheiten und Obstsorten		422.—
19.	Anschaffung für die Bibliothek		564.60
20.	Ankauf von nominell 8000 Mk. Reichsanleihe		7 594.50
21.	Neuanschaffung von Büro-Inventar einschließlich einer neuen Schreibmaschine		451.36
22.	Zurückerstattete Mitgliederbeiträge		72.19
23.	Licht und Heizung		427.20
24.	Einzahlg. bei der Creditbank Conto A		6 787.84
25.	„ „ „ Bank f. Thüringen Teilbetr. d. Reichsbeihilfe		5 000.—
26.	„ „ Ph. Stiebel „ „ „		5 000.—
27.	„ „ Strauß & Heberlein „ „ „		8 212.16
28.	„ „ Strauß & Heberlein Reichsbeih. für Lehrreisen		6 000.—
29.	Guthaben bei der Creditbank 31. 12. 09		10 749.30
30.	Barbestand d. Bürokasse 31. 12. 09		878.59
	Summa		101 236.47

Erklärungen zu den Ausgaben:

Zu 3: Siehe Erklärung zu 9 der Einnahmen.

Zu 10: Mitarbeiterhonorare: Im Jahre 1909 sind ebensowohl die Mitarbeiterhonorare für 1908 als auch der größere Teil der Mitarbeiterhonorare für 1909 bezahlt worden.

Zu 11: Die Summe von 1948.05 Mark enthält auch die Kosten aller der Deutschen Obstbauztg. beigegebenen Sonderdrucke.

Zu 22: Zurückerstattete Mitgliederbeiträge, die von Mitgliedern versehentlich doppelt gezahlt wurden.

Digitized by Google

Vermögensbestand des Deutschen Pomologen-

Aktiva	ℳ	ℳ
I. Bestand der Büro-Kasse		878.59
II. Guthaben bei der Creditbank a. 31. 12. 08	18 072.74	
Zugang 1909	38 811.52	
	56 884.26	
Abgang 1909	46 134.96	
Guthaben bei:		10 749.30
Bank für Thüringen	247.80	
Ph. Stiebel	226.—	
Strauß & Heberlein Conto A	7 914.40	
„ „ „ Lehrreisen einschl. Zinsen	4 166.80	
		12 555.—
III. Wertpapiere	15 694.50	
Zuzügl. Kursgewinn	79.10	
		15 773.60
IV. Wert der Bibliothek		
Bestand 1. I. 1909	1.—	
Zugang 1909	564.60	
	565.60	
Abschreibung	564.60	
		1.—
V. Verkäufliche Werke und Berichte		1.—
VI. Büroeinrichtungen		
Bestand 1. I. 1909	1.—	
Zugang 1909	451.36	
	452.36	
Abschreibung	451.36	
		1.—
		39 959.49
Vermögensbestand am 1. Januar 1909		16 048.99
„ „ 31. Dezember 1909		18 168.60
Vermögenszuwachs 1909		2 119.61

Erklärungen zur nächsten Seite Passiva.

Zu I: Die Schuld an das Oberdieckdenkmal wird in diesem Jahre dem Vermögen des Oberdieckdenkmals zugeführt und die Gesamtsumme für das im Mai dieses Jahres zu errichtende Oberdieckdenkmal verwandt werden.

Zu II: Die Vereinsschuld an die Firma Ulmer für die Herstellung und den Versand der Deutschen Obstbauzeitung ist im Januar 1910 bezahlt worden.

Zu III: Von dem Gesamtbetrage der zurückgestellten Reserven sind 8140 Mark 35 Pfg. schon im Jahre 1908 zurückgestellt worden.

Digitized by Google

Vereins am 31. Dezember 1909.

Passiva	M.	M.
I. Schuld an Oberdieck-Denkmalfond		150.74
II. Rechnungsguthaben der Firma Ulmer .		
Restbetrag 08 und Lieferung 1909	16 854.84	
Ab Kasse 1909 .	10 714.69	
		6 140.15
III. Zurückgestellte Reserven		
1. Satz und Druck des Anzeigenteils der Deutsch. Obstbauztg.	1 800.—	
2. Obstnachrichtendienst, Obstmarktberichte, Obstnachfragelisten .	11 500.—	
3. Flugblatt Ratschläge z. Erhöhung der Einnahmen aus dem Obstbau mit Abbildg.	2 500.—	
4. Geschichte des D. P.-V. in praktischen und wissenschaftlichen Aufsätzen über Obstbau von Obstzüchtern, Pomologen und Wissenschaftlern	2 900.—	
5. Vorstandsabteilungen	300.—	
6. Mitarbeiterhonorare Deutsche Obstbauzeitung	1 000.—	
7. Neuanschaffung für die Bibliothek	500.—	
8. Arbeiten für zweckmäßige billige Verwertung des Obstes dritter und vierter Sortierung	500.—	
9. Jahresversammlung und Beschaffung von Diplomen für Ehren- und korrespondierende Mitglieder	500.—	
10. Beihilfen für die dem D. P.-V. angeschlossenen Vereine z. B. Ehrenpreise, Anfertigung einer Plakette, Vorträge usw.	500.—	
11. Fünfzigjähriges Jubiläum	1 640.35	
	22 640.35	
ab Vortrag für zurückgestellte Reserven 1908 nach dem Vermögensbestande v. 31. Dez. 1908. Siehe D. Obstbau-Ztg. Jahrgang 1909 Seite 383	8 140.35	
	15 500.00	15 500.00
IV. Vermögensbestand am 31. Dezember 1909		18 168.60
		39 959.49

Ich bescheinige hierdurch, dass die Bücher des Deutschen Pomologen-Vereins zu Eisenach gewissenhaft und richtig geführt sind und dass sämtliche Ausgaben ordnungsmässig gebucht und mit den Quittungen und Belegen übereinstimmen.

Eisenach den 13. April 1910.

Chr. Glaser, Vereidigter Bücherrevisor.

Wir haben heute die von Herrn Chr. Glaser-Eisenach vorgeprüften Kassenbücher und Rechnungsbelege des Deutschen Pomologen-Vereins für das Jahr 1909 und der für das Jahr 1909 verwendeten Reichsbeihilfe einer eingehenden Prüfung unterzogen und erklären, dass die Bücher gewissenhaft und richtig geführt sind. Wir beantragen deshalb, dem Kassenführer Herrn Blödner und dem 1. Vorsitzenden des Deutschen Pomologen-Vereins Herrn Lorgus für die Rechnungs- und Geschäftsführung im Jahre 1909 Entlastung zu erteilen.

Wilhelmshöhe bei Cassel den 28. April 1910.

Virchow-Wilhelmshöhe. **C. Junge-**Cassel. **Weirup-**Hildesheim.

Digitized by Google

Geschäftsbericht des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach

Erstattet vom I. Vorsitzenden **Lorgus.**

Die Geschäfte des D. P.-V. haben auch im Geschäftsjahr 1909 ihrer Zahl und ihrer Bedeutung nach eine wesentliche Zunahme erfahren. Wenngleich dieser Bericht sich auf die wichtigsten tatsächlichen Vorgänge des vergangenen Geschäftsjahres beschränken muß, wird er den Mitgliedern des D. P.-V. genügenden Einblick in den Geschäftsbetrieb des D. P.-V. gewähren, um ein Urteil über die Tätigkeit des Vorstandes und des Geschäftsamtes zu gewinnen.

1. Die Zahl der Mitglieder

am 31. Dezember 1908 betrug	2314
Im Jahre 1909 traten neu ein: a) Vereinsmitglieder 38, b) Persönliche Mitglieder 431	469
	2783
Durch Tod und aus anderen Ursachen sind ausgeschieden	135
Die Mitgliederzahl betrug mithin am 31. Dezember 1909	2648
Vom 1. Januar 1910 bis Mai 1910 sind neu eingetreten: a) Körperschaftliche Mitglieder 5, b) Vereinsmitglieder 47, c) Persönliche Mitglieder 369 . . .	421
Gesamtzahl der Mitglieder im Mai 1910	3069

Unter den Mitgliedern des D. P.-V. sind Staatsbehörden, Stadt- und Gemeindeverwaltungen, Landwirtschaftskammern, Obstbauverbände zahlreich vertreten. Von den preußischen Landwirtschaftskammern gehören jetzt alle bis auf eine und von den Landwirtschaftskammern der Bundesstaaten fast alle dem D. P.-V. als körperschaftliche Mitglieder an.

Die Mitgliederzahl hat sich in den ersten vier Monaten 1910 um 421 Mitglieder und damit um fast ebensoviel wie im Laufe des ganzen vergangenen Jahres vermehrt. Nach den Erfahrungen früherer Jahre erfolgen die meisten Anmeldungen aber stets erst vom Juni bis September.

Im Jahre 1909 hatte der D. P.-V. den Tod einer Reihe von Männern zu beklagen, die ihm in langen Jahren treu angehört haben. Aus der Zahl der Verstorbenen nenne ich: John Stubbe-Hamburg. Christian Gottlob Gerhardt-Sahlis. Franz Rathke-Praust. Heinrich Graf von Attems-Lechwald. Molsen-Flensburg. Josef Falch-Grins. Michael Kotz-Effeltrich. Lockert-Neuhaus a. Oste. Fr. Greinig-Marienhain. Wilhelm Dürr-Nürnberg. Ihr Andenken wird im D. P.-V. in Ehren gehalten werden.

Um so freudiger durfte der D. P.-V. sich am 25. Februar an der Feier des 70jährigen Geburtstages des verdienstvollen früheren I. Vorsitzenden und jetzigen Ehrenmitgliedes des D. P.-V., Herrn Landesökonomierat Späth, beteiligen. Eine Abordnung des Vorstandes überreichte dem verehrten Jubilar eine künstlerisch ausgeführte Glückwunschadresse des D. P.-V.

2. Das Vermögen des D. P.-V. betrug am 31. Dezember 1909: 39 959.49 Mark. Dabei ist zu berücksichtigen, daß die in früheren Jahren in den Vermögensbestand mit aufgenommenen Werte der Bibliothek, des Vorrates an verkäuflichen Werken und Druckschriften, und ferner der sehr ansehnliche Wert der Büroeinrichtung (Schreibmaschinen, Inventar usw.) bis auf je eine Mark vollständig abgeschrieben worden sind.

Von dem Vermögen des D. P.-V. sind 16 000 Mark in Reichsanleihen angelegt (8000 Mark Ersparnisse seit der Gründung des D. P.-V. bis 1906 und 8000 Mark aus den Überschüssen der Jahre 1907 bis 1909). Der Restbetrag ist bei ersten Eisenacher Banken eingezahlt. Bei dem jetzigen großen Geschäftsbetrieb des D. P.-V. ist es notwendig, zur Bestreitung der laufenden Unkosten für Druckarbeiten, Gehälter, Büroausgaben u. a. m. genügendes Betriebskapital zur Verfügung zu haben.

Die Mitgliedsbeiträge sind in den Jahren von 1904 bis 1910 von 7567 Mk. auf über 27 000 Mk. (nach der Mitgliederzahl im Mai 1910) d. h. um 360 Prozent gestiegen.

3. Während der Landwirtschaftlichen Woche im Februar 1909 hatte der D. P.-V. eine Versammlung von Mitgliedern des D. P.-V. und von Vertretern des deutschen Obstbaues einberufen. Die Tagesordnung lautete:

1. Obstverkaufsvereinigungen. Referenten: 1. Dr. Hollmann, Landwirtschaftlicher Sachverständiger bei dem Kaiserlichen Generalkonsulat in Kopenhagen, 2. Rudolf Tetzner, Geschäftsführer des D. P.-V. in Eisenach.
2. Obstlagerhäuser. Referenten: 1. Peter Stahl, Ingenieur, Nürnberg, 2. R. Stavenhagen, Obstbautechniker in Rellingen.
3. Einheitliche Fruchtgrößen.

Über die Vorträge und Verhandlungen ist in der Deutschen Obstbauzeitung 1909 Seite 121 ausführlich berichtet worden.

4. Der Obstnachrichtendienst und die Obstmarktberichte des D. P.-V., die am 4. Juli 1906 mit der Berichterstattung aus 17 Obstmarktplätzen begannen, und die in kurzer Zeit auf 30 und später auf 54, im August 1906 schon auf 80 Marktplätze mit mehr als 100 Berichterstattern erweitert werden konnten, haben in den folgenden Jahren eine über Erwarten sehr große Bedeutung für die deutschen Obstzüchter gewonnen. Es berichteten: 1907 124 Berichterstatter aus 95 Obstmarktplätzen, 1908 138 Berichterstatter aus 105 Obstmarktplätzen, 1909 175 Berichterstatter aus 125 Obstmarktplätzen.

Die Menge des von dem D. P.-V. zum Verkauf vermittelten Obstes betrug im Jahre 1908 35 880.622 Kilo und 1909 19 980.000 Kilo.

Die geringere Menge des Jahres 1909 ist allein dadurch erklärt, daß das Jahr 1909 für viele, im besonderen für die hauptsächlichste deutsche Obstart, den Apfel, aber auch für Steinobst und Beerenobst-Arten ein sehr schlechtes Erntejahr war. In Wirklichkeit sind die vom D. P.-V. vermittelten Obstmengen bedeutend größere, denn alle Anmeldungen mit unbestimmten Mengen, wie

Digitized by Google

z. B. „mehrere Waggons", „große Mengen" sind in den vorgenannten Zahlen nicht in Betracht gezogen worden.

Die Zahl der von dem D. P.-V. an Obstzüchter, Obstgroßhändler, Krankenhäuser, Sanatorien, Konservenfabriken, Obstweinkeltereien, Kantinenverwaltungen usw. verschickten Obstmarktberichte betrug: 1907 60 000, 1908 90 000, 1909 100 000. Außer an sorgfältig ausgewählte und immer wieder gesichtete Adressen wurde ein Teil jeder Auflage der Obstmarktberichte mehreremale im Jahre an neue Adressen gesandt, um dadurch den Obstzüchtern zu ihren alten Kunden neue Käufer zuzuführen.

E i n b e s o n d e r e r W e r t d e s O b s t n a c h r i c h t e n d i e n s t e s d e s D. P.-V. ist außer der fortdauernden, durch die Obstmarktberichte ausgeübten Werbung neuer Kundenkreise, darin begründet, daß die Obstzüchter stets über die wirklich gezahlten Obstpreise der laufenden Woche unterrichtet sind. Jeder Obstbaubezirk, jeder Obstmarkt von einiger Bedeutung in den Bezirken aller deutschen Bundesstaaten findet in den Obstmarktberichten des D. P.-V. Berücksichtigung. Dort, wo kein Großhandel stattfindet, wird über die Preise des Obstkleinhandels berichtet.

Die Berichte wurden regelmäßig während der ganzen Obsterntezeit kostenlos und portofrei am Mittwoch einer jeden Woche versandt, damit die Obstzüchter am Sonnabend, dem für sie wichtigsten Obsthandelstage, rechtzeitig und zuverlässig unterrichtet sind. Die Berichte werden, wie wir von vielen zuverlässigen Seiten oft erfahren, mit Ungeduld erwartet, und sofern einer auf dem Postwege verloren gegangen ist, oft telegraphisch verlangt.

Die Obstzüchter sind durch die Obstmarktberichte des D. P.-V. von dem früheren willkürlichen Preisdruck befreit worden. Viele Generalkonsulate fremder Staaten, z. B. Englands, Rußlands, Amerikas, Belgiens, ferner ausländische Regierungen und Behörden erhielten auf ihr Ersuchen unsere Obstmarktberichte regelmäßig zugeschickt. Fachschriften, Organe der Landwirtschaftskammern, der Landesobstbauverbände und viele Tageszeitungen veröffentlichen unsere Obstmarktberichte vollständig oder in dem Auszuge, der für ihre Bezirke besonders wertvoll ist.

Seit 1909 erscheinen die Berichte auch während der Wintermonate, um alle Obstzüchter und Obsthändler über die Preise und Marktverhältnisse des für die Wintermonate gelagerten deutschen Obstes, dann aber auch über das vom Auslande eingeführte Obst dauernd zu unterrichten. Unter den Berichtsorten sind auch die Haupthandelsplätze des Auslandes vertreten.

Den Landrats-, Bezirks- und Kreis-Ämtern, etwa 500, in allen deutschen Bundesstaaten, sind unsere Obstmarktberichte zugeschickt, und die kostenlose regelmäßige Zusendung angeboten worden. In vielen obstbautreibenden Gemeinden werden unsere Berichte durch öffentlichen Anschlag regelmäßig bekannt gegeben. Während der Hauptzeit der Obsternte wurden die Berichte so zahlreich gefordert, daß davon zeitweise, trotz sorgfältigster Nachprüfung der Adressen, wöchentlich bis ca. 8000 Stück verschickt werden mußten.

Ein Ausgleich zwischen den ungleichen Obsternten und den daraus hervorgerufenen oft sehr großen Preisunterschieden ist, wie durch Tatsachen nachzuweisen ist, seit dem Bestehen der Obstmarktberichte herbeigeführt worden. Wir sind bemüht, unsere Obstmarktberichte und den Obstnachrichtendienst durch Bereicherung der Berichterstattung über die Ereignisse und Lage der Obstmärkte und durch die Mitarbeit der obstbaulichen Behörden und Körperschaften, deren Mehrzahl sich schon heute an dem Obstnachrichtendienst des D. P.-V. beteiligt, zu verbessern.

B e i d e m V e r k a u f e v o n g r ö ß e r e n O b s t m e n g e n, die in dem eigenen Erzeugungsgebiete schwer abzusetzen sind, haben wir in vielen Fällen segensreich für die betroffenen Obstzüchter eingreifen können. Wir stehen mit sehr vielen bedeutenden Obstgroßhandlungen in München, Stuttgart, Mannheim, Straßburg, Frankfurt, Cöln, Bremen, Nürnberg, Leipzig, Dresden, Berlin, Hamburg und mit zahlreichen Konserven-, Saftpreß-Fabriken, Brennereien, Obstweinkeltereien usw. in beständiger Verbindung.

Nachfragen nach großen Mengen, z. B. 2—4—10 Wagenladungen bestimmter Obstarten werden seitens Großhändler und Obstverwertungsfabriken häufig bei dem D. P.-V. gefragt. Wir unterrichten darüber die Obstverkaufsvermittlungsstellen der Landwirtschaftskammern, der Landesobstbauverbände, in besonderen Fällen, sofern es sich um bestimmte Sorten von hochfeinen Tafelfrüchten handelt, auch uns als leistungsfähig bekannte Obstzüchter.

Die Zentralstelle für Obstverwertung und das Obstmarktkomitee in Frankfurt a. M., die älteste unter den in Deutschland bestehenden Obstverkaufsvermittlungsstellen, ist durch freundliche Vereinbarung seit 1907 derart mit dem D. P.-V. vereinigt worden, daß die Frankfurter Zentrale die Obstpreise, die Marktlage und alle die Vorgänge des Obstmarktes in Frankfurt betreffenden Angelegenheiten und auch die bei ihr eingehenden Obstangebote und Nachfragen dem D. P.-V. zuschickt, der sie in seinen Berichten kostenlos aufnimmt und sie in Sonderdrucken auf seine, des D. P.-V., Kosten an die ihm von der Zentrale übergebenen Adressen verschickt.

Kleinobstzüchtern unter Landwirten und Gärtnern gilt vornehmlich unsere Arbeit. Wir legen den größten Wert darauf, es ihnen zu ermöglichen, den Verkauf ihrer Obsternten ohne den Zwischenhandel und ohne den dadurch bedingten Preisverlust direkt an Haushaltungen, Krankenhäuser usw. zustande zu bringen. Der D. P.-V. in Eisenach wird von Obstzüchtern und Obsthändlern nicht nur schriftlich, sondern auch sehr häufig zur mündlichen Rücksprache und Ratserteilung aufgesucht. Trotz der uns daraus erwachsenden größeren und schwierigeren Arbeiten verteilen wir die von Obstzüchtern verlangten Adressen immer derart, daß nicht mehrere oder gar viele Obstzüchter an denselben Käufer verwiesen werden, damit nicht durch Überangebot ein Preissturz herbeigeführt wird.

Zur Sicherung der Obstzüchter überwachen wir bei allen Obstnachfragen die Kreditwürdigkeit der Käufer. Unsichere Kunden werden von vornherein von der Veröffentlichung ihrer

Digitized by Google

Kaufgesuche in den Obstmarktberichten des D. P.-V. ausgeschlossen. Wir beschränken uns bei unseren Ermittlungen über Kreditauskünfte nicht nur auf Berichte von Auskunfteien. Vielmehr suchen wir diese durch Auskünfte zu ergänzen und nachzuprüfen, die wir von Mitgliedern des D. P.-V. und von Firmen einzuholen suchen, die uns als gut unterrichtet und zuverlässig bekannt sind.

Die in unserm Archiv befindlichen Auskünfte überwachen und erneuern wir nach gewissenhafter Prüfung. Wir erteilen unsere Auskünfte über die Zuverlässigkeit von Obstkäufern und Verkäufern mit der gebotenen Vorsicht an Mitglieder des D. P.-V., an Obstzüchter, obstbauliche Behörden und Körperschaften kostenlos. In zahlreichen Fällen haben wir dadurch Verlusten vorgebeugt. Wir haben ferner eine ganze Reihe recht ansehnlicher Summen, die den Obstzüchtern schon verloren gegangen schienen, durch unsere Einwirkung gerettet. Wir beschleunigen die Antworten auf Kreditanfragen, soweit es überhaupt nur möglich ist.

In Streitfällen zwischen Obstzüchtern und Käufern hat der D. P.-V. durch sein Eingreifen und seinen Einfluß in vielen Fällen die Obstzüchter vor Übervorteilung geschützt und ihnen zu ihrem Recht verholfen.

Die Zahl der von dem D. P.-V. versandten Briefe und Postsachen betrug im Jahre 1907 80 438, 1908 95 472, 1909 117 188.

Von diesen Zahlen entfallen etwa zwei Drittel auf die Arbeiten für den Obstnachrichtendienst und auf die Obst-Angebote und Obst-Nachfragen.

5. An der Feststellung des Fruchtansatzes 1909 hatten sich 973 Mitarbeiter beteiligt. Das Ergebnis ist in der D. O.-Z. 1909 Seite 304 und in den Obstmarktberichten veröffentlicht. Bei der Nachprüfung mit der tatsächlichen Ernte, die durch die im November veranstaltete Umfrage des D. P.-V. ermittelt worden ist, hat sich ergeben, daß sich das Ergebnis der Feststellung mit der tatsächlichen Ernte in fast allen Teilen deckt.

6. Die Jahresversammlung des D. P.-V. fand vom 5. bis 8. August in Schwerin i. M. statt.

Tagesordnung der Jahresversammlung des D. P.-V. vom 5. bis 8. August in Schwerin i. M.

Freitag, den 6. August: Vormittags 8 Uhr pünktlich: Geschäftliche Angelegenheiten des D. P.-V. (Geschlossene Versammlung, nur für Mitglieder des D. P.-V.) Geschäftsbericht, Rechnungslegung, Vorstandsergänzungswahl, 50jähriges Bestehen des D.P.-V., achttägiges Erscheinen der Deutschen Obstbauzeitung und verschiedene Vorstandsvorlagen.

11 Uhr pünktlich: Versammlung für Mitglieder des Verbandes Mecklenburgischer Obstbauvereine, für Mitglieder des D. P.-V. und für Pomologen und Freunde des Obstbaues.

11—12 Uhr: Berichte über vorjährige Lehrreisen.

12—12.40 Uhr: Herstellung alkoholfreier Getränke: Referent: Herr Nathan, Direktor des Gärungsphysiologischen Laboratoriums, Zürich. Besprechung des Vortrages.

1.20—2 Uhr: Einträglicher Betrieb eines mittleren oder kleineren Obstgutes. Referent: Herr F. Stoffert, Obergärtner des Obstgutes Tannenhof b. Schwerin. (Als Vorbereitung für den Besuch der Anlagen des Herrn G. Ihlefeld, Obstgut Tannenhof, Obergärtner Stoffert, am Nachmittag.)

Nachmittags: Gang durch die Großherzoglichen Gärten und durch die Hofgärtnerei nach Obstgut Tannenhof (Besitzer G. Ihlefeld, Obergärtner F. Stoffert). Besichtigung des Obstgutes und dort ausgestellter bester Früh- und Steinobstsorten.

Sonnabend, den 7. August: Vormittags 8—10 Uhr: Bewässerungseinrichtungen für Obstanlagen. Referenten: 1. Herr Königl. Regierungs- und Baurat Krüger-Bromberg. 2. Herr Oberingenieur Gies-Berlin.

10—11½ Uhr: Besprechung beider Vorträge.

12—1 Uhr: Verwertung geringwertigeren Obstes durch Dörren mittels zweckmäßigen, billigen und leistungsfähigen Verfahrens. Vorführung eines Modellapparates. Referent: Herr Ingenieur Dr. Bruhns von der Rheinischen Dampfkessel- und Maschinenfabrik Büttner-Uerdingen a. Rhein.

3½ Uhr: Besichtigung des Burggartens.

4 Uhr: Dampferfahrt nach der Fähre. Nach Ankunft Spaziergang durch den Schloßpark Rabensteinfeld (Landsitz I. K. H. der Frau Großherzogin Marie).

Sonntag, den 8. August: Morgens 7 Uhr: Dampferfahrt nach Wiligrad, dem Landsitz und Obstanlagen Sr. H. des Herzogs Johann Albrecht von Mecklenburg, Regent von Braunschweig.

Besuch der Obstanlagen der Frau Dr. Schröder-Poggelow.

Während der Schweriner Tagung sind im Obstgut Tannenhof bei Schwerin eine Anzahl bester Früh- und Steinobstsorten, besonders frühe Zwetschgen und Pflaumen, ausgestellt.

7. Lehrreisen. Dank einer besonderen, von dem Vorstande erbetenen Reichsbeihilfe, über die der folgende Kassenbericht und Vermögensbestand Auskunft gibt, war es möglich, im Jahre 1909 die folgenden Obstzüchter und Obstbaubeamten an Lehrreisen zu beteiligen:

1. In oberitalienische Frühobst- und Gemüsebaubezirke, R. Trenkle, Kreisobstbaulehrer in Regensburg.
2. Nach Obstgut Kleinwald b. Bitsch i. Lothr., Baumschulbesitzer und Kreisobstbaumwärter Karl Schladenhaufen in Hoenheim i. Elsaß.
3. Nach Holland: Kreisobstbaulehrer Brandl in Nürnberg, — Gutsverwalter Glock in Schernbach, Post Altensteig i. Württ., — Baumschulenbesitzer Schütz in Klein-Fahner, Herzogtum Gotha, — Baumschulenbesitzer Uhink in Bühl i. Baden, — Zier, früher Güstrow, jetzt Direktor des Herzoglichen Obstmustergartens in Zerbst i. Anhalt.
4. Reise Frankreich: Obstbauinspektor Rosenthal in Rötha und Obstanlagenbesitzer Otto Schmitz-Hübsch in Merten b. Bonn a. Rhein.

Digitized by Google

Die Berichte der Teilnehmer sind zum größten Teile in der D. O.-Z. veröffentlicht worden, zum anderen Teile werden sie in dem demnächst erscheinenden, vom Reichsamt des Innern herausgegebenen neuen Berichte über Landwirtschaft veröffentlicht werden. Die Gesichtspunkte, die den D. P.-V. bei den Lehrreisen leiten, sind wiederholt in dem Geschäftsberichte und in Aufsätzen in der D. O.-Z. veröffentlicht worden.

8. Veredelungsreiser von erprobten Mutterbäumen wertvoller Obstsorten sind im Jahre 1909 in 90 Sendungen, in festgesetzten Sorten (die in der Deutschen Obstbauzeitung 1909, Seite 119 verzeichnet sind) in größerer Zahl abgegeben worden.

9. Die Deutsche Obstbauzeitung mußte auch im vergangenen Jahre um 164 Seiten, gleich etwa 11 Hefte verstärkt werden. Die Zahl der Mitarbeiter an unserer Vereinsschrift vermehrt sich erfreulicherweise beständig. Es wurde deshalb die Vergrößerung der Deutschen Obstbauzeitung zu ihrer jetzigen Gestalt eine Notwendigkeit. Dem Vorstande ist von sehr vielen Seiten die Freude über unser Vereinsblatt in seiner heutigen Gestalt, über seinen Inhalt und auch über seinen Anzeigenteil, den der D. P.-V. seit dem 1. Januar 1910 für eigene Rechnung übernommen hat, ausgesprochen worden.

10. Obstsortenbestimmungstag fanden zwei und zwar Anfangs Oktober und Anfangs November statt, wozu 144 Sendungen mit 650 Sorten eingegangen waren. Außerdem trafen während des ganzen Jahres von der Reifezeit des Frühobstes bis zum Februar und März 1910 Früchte ein, die zumeist mit der freundlichen Hilfe des Herrn Obstbauinspektor Bißmann-Gotha bestimmt worden sind. Früchte, deren Sorten in Eisenach nicht bestimmt werden konnten, sind an kenntnisreiche Pomologen weiter geschickt worden, die in den meisten Fällen die pomologisch richtigen Namen festzustellen im stande waren.

11. Die Büchersammlung des D. P.-V. ist auch im Geschäftsjahr 1909 vergrößert und durch Tausch und Kauf guter Werke wesentlich verbessert worden. Die Zahl der vorhandenen Bände beträgt zurzeit 1524, gegenüber 1133 im Jahre 1908 und 365 bei Überführung der Bibliothek von Reutlingen nach Eisenach im Jahre 1907.

12. In dem Büro des D. P.-V. waren im Jahre 1909 der I. Vorsitzende, der Geschäftsführer und 3 Bürogehilfinnen beschäftigt. Die Arbeiten haben sich derart vergrößert und oft in einer Weise gehäuft, daß sie nur mit Aufbietung aller Schaffenskraft in der erforderlichen schnellen Weise erledigt werden konnten.

13. Der Gesamtvorstand tagte im Jahre 1909 einmal am 6. August in Schwerin. Im Laufe des Jahres wurden die Vorstandsgeschäfte auf der Grundlage ausführlicher Schreiben des I. Vorsitzenden an die Mitglieder des Gesamtvorstandes, in welchen er diese über alle wichtigen Geschäfte des D. P.-V. unterrichtete und um ihre Ansichten und Ratschläge ersuchte, erledigt.

Die Jahresversammlung Schwerin wählte neu in den Vorstand die Herren:

Freiherrn von Cetto, Direktor der Bayerischen Landwirtschaftsbank in München für das Königreich Bayern, Ferd. Domnick-Kunzendorf b. Marienburg als Vertreter für Ost- oder Westpreußen, Stadtrat Fischer-Stuttgart, für das Königreich Württemberg und Hohenzollern, Obstbauinspektor Hagemann-Herford für Westfalen oder Lippe, Schaumburg-Lippe, Waldeck, Obstbauinspektor Rosenthal i. Rötha, für das Königreich Sachsen, Dr. Schander-Bromberg für Posen oder Schlesien, Rich. Zorn, Obstkulturen in Hofheim a. Taunus für Provinz Hessen-Nassau oder Großherzogtum Hessen.

Der Vorstand des D. P.-V. erhielt im Geschäftsjahre 1909 zahlreiche Einladungen zu Versammlungen und Kongressen des In- und Auslandes und als Preisrichter von Obstausstellungen. Den meisten dieser Einladungen konnte wegen der Geschäftslage nicht entsprochen werden.

Der Besuch von Mitgliedern, Obstzüchtern, Pomologen und Großobsthändlern bei dem D. P.-V. in Eisenach war ein sehr zahlreicher. Es ist für den D. P.-V. sehr erfreulich, daß er sich von Jahr zu Jahr immer mehr zu der Zentralstelle für alle Angelegenheiten ausbaut, die den deutschen Obstbau betreffen.

Dem Reichsamt des Innern, allen hohen Staatsbehörden, deren wohlwollende und tatkräftige Unterstützung zu dem Erfolge seiner Arbeit beigetragen hat, allen Behörden und Körperschaften, den Mitgliedern des D. P.-V., die sich an den Arbeiten des vergangenen Jahres beteiligt haben, danke ich namens des Vorstandes aufrichtig.

Möge auch das neue Geschäftsjahr, in dem unser Verein sein 50jähriges Bestehen begeht, für ihn und für den deutschen Obstbau ein erfolgreiches sein.

Eisenach im April 1910.

Lorgus.

Die 23. Hauptversammlung und die Feier des 50 jährigen Bestehens des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach, vom 26. bis 29. Mai 1910.

I. Die 23. Hauptversammlung.

Eisenach, das Kleinod der Thüringer Lande, die Stadt, in der sich Geschichte und Sage, Kunst und Natur in glücklichster Weise vereinigten und eine Perle unter den deutschen Städten schufen, war als Ort der Feier zur Erinnerung an die vor 50 Jahren erfolgte Gründung des D. P.-V. erwählt worden. Alle diejenigen, welche die alte traute Wartburgstadt kennen, werden diese Wahl als eine sehr glückliche bezeichnet haben. Und wo gibt es Deutsche, die Eisenachs herrliche Wälder noch nicht sahen oder doch von ihnen und von Eise-

Digitized by Google

nachs großen Männern und Frauen noch nicht mit begeisterten Worten reden hörten? Eisenachs Wälder im Schmuck des jungen Maiengrüns und heitere, sonnige Maientage, das waren gute Vorbedingungen für einen glücklichen Verlauf der Pomologentage!

In sehr erfreulicher Zahl fanden sich schon am Vorabende, am Donnerstag den 26. Mai, die Mitglieder und Gäste des D. P.-V. mit ihren Damen und Familienangehörigen zur Begrüßung im „Junker Jörg“ zusammen. Ich zählte einmal mehr als 100 Personen, doch war es wegen des steten Kommens und Gehens nicht gut möglich, die Zahl genauer festzustellen. Nicht nur aus allen deutschen Gauen, sondern auch aus dem Auslande waren Mitglieder und Freunde des D. P.-V. zu dessen Ehre herbeigekommen. Eine besondere Freude wurde dem D. P.-V. durch das Erscheinen Sr. Durchlaucht des Fürsten Anatol Gagarin aus Okna, Gouv. Podolien (Südrußland) bereitet, der aus St. Petersburg herbeigeeilt war. Fürst Gagarin ist eines der ältesten, treuesten Mitglieder des D. P.-V.; er gehört ihm seit 45 Jahren als Mitglied an und ihn verband noch eine wahre Freundschaft lange Jahre hindurch mit dem Manne, der dem D. P.-V. 20 Jahre ein Führer und seine beste Kraft gewesen war, mit Dr. Eduard Lucas. Als Festgabe widmete Fürst Gagarin dem D. P.-V. zwei Werke in russischer Sprache: ein 600 Seiten starkes, reich mit farbigen und schwarzen Fruchtbildern geschmücktes pomologisches Werk in Prachtband und das Buch: „die Obstbaumschule und der Obstgarten“, von M. H. Raiewsky, 6. Auflage, neu umgearbeitet und ergänzt von dem Stifter.

Am Freitag den 27. Mai fand vormittags 9 Uhr eine vierstündige Vorstandssitzung statt. Während dieser Zeit unternahmen die dabei nicht beteiligten Mitglieder, Gäste, ihre Damen und Angehörigen unter der Führung von Frau Lorgus, der Gattin des Herrn I. Vorsitzenden, eine schöne Wanderung nach der Wartburg, durch die Drachen- und Landgrafenschlucht und über das Breitengescheid.

Die von 180 Teilnehmern besuchte Hauptversammlung am Nachmittag wurde mit einem herzlichen Willkommengruße an die zahlreich Erschienenen seitens des Herrn I. Vorsitzenden Lorgus eröffnet. Der D. P.-V. hatte die Ehre und die große Freude, Vertreter von Staats- und städtischen Behörden, Obstbaubehörden und Körperschaften, Landwirtschaftskammern, Obstbauverbänden und -Vereinen, zweckverwandter Körperschaften, der Fachpresse und namhafter gärtnerischer Firmen sehr zahlreich anwesend zu sehen. Außerordentlich groß war die Zahl der eingegangenen Glückwunschschreiben und Telegramme, die am Schlusse verzeichnet sind. Nach einem Überblick über die Arbeiten des Jahres 1909, über die auch der gedruckt vorliegende Geschäftsbericht Auskunft gibt, erstattete Herr Hofgärtner Virchow-Wilhelmshöhe bei Kassel Bericht über das Ergebnis der Kassen-, Rechnungs- und Vermögensprüfung. Die Kassenführung war von den Herren Kgl. Gartenbaudirektor Junge-Kassel, Kgl. Garteninspektor Weirup-Hildesheim und dem vorgenannten Herrn, nachdem sie durch einen vereidigten Bücherrevisor einer Vorprüfung unterzogen worden war, geprüft worden. Herr Hofgärtner Virchow wies auf die beträchtliche Steigerung hin, welche die Endzahlen des Kassenberichtes in den letzten drei Jahren erfahren haben. Sie stiegen von 19 871 Mark im Jahre 1907, auf 41 305 Mark im Jahre 1908 und auf 101 236 Mark im Jahre 1909. Die Einnahmen aus Mitgliedsbeiträgen sind in derselben Zeit von 16 573 Mark auf 23 606 Mark gestiegen. Der Herr Berichterstatter beantragte Entlastung für den Kassenführer und für den I. Vorsitzenden, welche unter Beifall erteilt wurde, und er bat die anwesenden Mitglieder, dem Kassenführer, Herrn Blödner-Eisenach, für seine mühevolle Arbeit durch Erheben von den Sitzen zu danken.

Seit der Schweriner Versammlung sind aus dem Kreis der Mitglieder des D. P.-V. 18 treue, tätige Mitglieder durch Tod entrissen worden. Ihrem Andenken zu Ehren erhob sich die Versammlung von den Sitzen.

Über die Bestimmung von Ort und Zeit der nächsten Jahresversammlung referierte Herr Baron von Solemacher. Für das nächste Jahr war der D. P.-V. nach Dresden, Posen, Arolsen und an den Bodensee geladen worden. Der Herr Berichterstatter schlug vor, der Einladung des Verbandes der Obstbauvereine im deutschen Bodenseegebiet Folge zu geben. Die Versammlung beschloß, die nächste Jahresversammlung in der ersten Hälfte des September in Friedrichshafen am Bodensee abzuhalten.

Herr Direktor Müller-Diemitz berichtete über den 4. Punkt der Tagesordnung: Mietsvertrag für die Geschäftsräume des D. P.-V. Im Sinne seines Vorschlages beschloß die Versammlung, den Vorstand zum Abschluß eines auf drei Jahre lautenden Vertrages mit der Besitzerin des in Frage stehenden Geschäftshauses, einer von dem Herrn I. Vorsitzenden Lorgus ins Leben gerufenen Genossenschaft m. b. H., zu ermächtigen.

Bei dem 5. Punkte der Tagesordnung, geschäftliche Mitteilungen, wurde von dem I. Vorsitzenden, Herrn Lorgus, der Versammlung von der Einweihungsfeier des Oberdieckdenkmals in Jeinsen am 20. Mai d. J. Mitteilung gemacht. Ein Bericht über diese Feier und die dabei gehaltenen Ansprachen haben in diesem Hefte auf Seite 247 Platz gefunden.

Die Beschlußfassung über die der Versammlung vorliegenden Anträge der ständigen Abteilung des D. P.-V. für die Beurteilung von Obstneuheiten, für die einheitliche Nummerbezeichnung der wichtigsten Obstsorten und für die Festlegung einheitlicher Fruchtgrößen der für den Handel wichtigsten Obstsorten wurde durch drei Referate eingeleitet. Über die Anträge der Abteilung für die Beurteilung von Obstneuheiten sprach Herr Landesobstbauinspektor Bißmann-Gotha. Er verwies auf die Veröffentlichungen in Heft 27/29 1909 und Heft 4, 1910 der Deutschen Obstbauzeitung und stellte folgenden Antrag:

Die heutige Hauptversammlung des D. P.-V. erkennt die von der Abteilung zur Beurteilung der Obstneuheiten ausgearbeiteten und im Druck vorliegenden Anträge

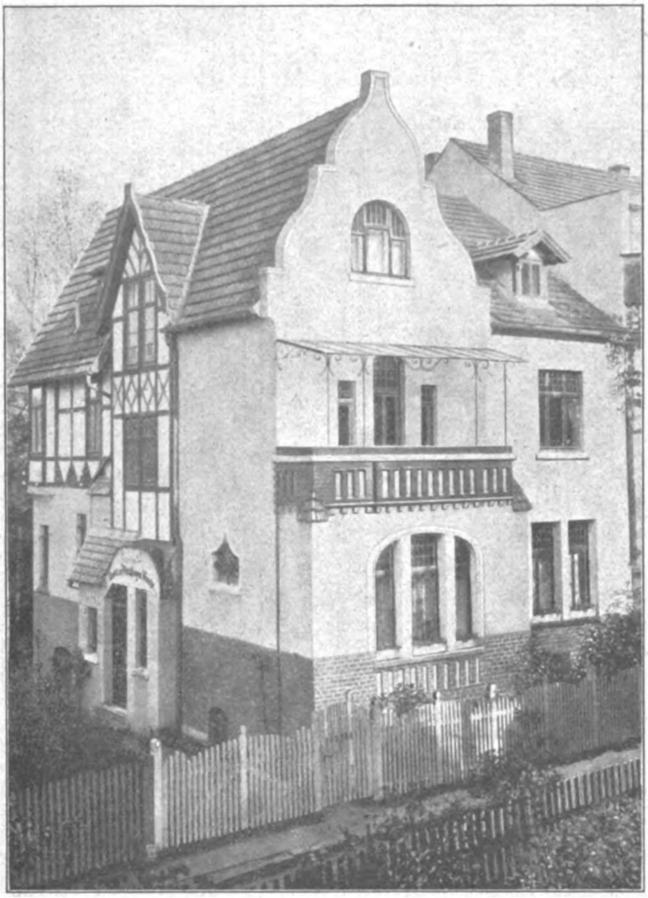
Digitized by Google

an und beantragt, daß dieselbe nach diesen Grundsätzen in Tätigkeit tritt.

Dieser Antrag der Abteilung wurde zum Beschluß erhoben. Herr Baumschulbesitzer Rall-Eningen hielt den Absatz 15, welcher lautet: „Welche schon vorhandenen Sorten sollen durch Ihre Neuheit ersetzt werden?" für zu weitgehend. Die Herren Baron von Solemacher und Landesobstbauinspektor Bißmann stellten demgegenüber fest, daß dieser Absatz nicht abgeändert werden dürfe, weil er allein im stande sei, klipp und klar zum Ausdruck zu bringen: diese oder jene Verbesserungen besitzt die neue Sorte gegenüber einer schon länger bekannten.

In Vertretung des am Erscheinen behinderten Herrn Chr. Mohrenweiser-Altenweddingen referierte Geschäftsführer Tetzner-Eisenach über die einheitliche Nummerbezeichnung der wirtschaftlich wichtigsten Kernobstsorten. Unter Hinweis auf die früheren Veröffentlichungen und darauf, daß diese Arbeit eine Vorbedingung für die zwar schon in Angriff genommenen aber noch weiter zu verfolgenden Arbeiten: „Bürgschaft für Lieferung echter Sorten" und „dauerhafte Etikettierung von Obstbäumen" sei, legte er die in gemeinsamer Arbeit zwischen dem Deutschen Pomologen-Verein und dem Bunde deutscher Baumschulenbesitzer festgelegten Grundsätze der Versammlung zur Beschlußfassung vor. Der Vorsitzende des Bundes deutscher Baumschulenbesitzer, Herr Müller-Langsur wies nochmals darauf hin, wie gerade diese Arbeit eine unerläßliche und in ihrer Bedeutung nicht zu unterschätzende sei, denn die Lösung der Fragen „dauerhafte Etikettierung" und „Sortengarantie" seien mit ihr auf das innigste verknüpft. Er begrüßt es sehr, daß durch die Hilfe des D. P.-V. die Nummern für die damit zu belegenden wirtschaftlich wichtigsten und am meisten verbreiteten Sorten festgelegt werden sollen. Stehen diese erst fest und werden sie von den maßgebenden Stellen zur Anwendung gebracht, so ist für beide vorgenannte Arbeiten die Grundlage geschaffen. Die Frage der dauerhaften Etikettierung wird voraussichtlich in der Weise gelöst werden, daß man eine nicht wieder zu entfernende Plombe an die Obstbäume anbringt, welche auf einer Seite die Firma der Baumschule und auf der anderen die Einheitsnummer der Sorte einprägt.

Über „Einheitliche Fruchtgrößen für den Obsthandel" sprach Herr Wagner, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Bonn. Er bezeichnete die Feststellung einheitlicher Fruchtgrößen als eine der jüngsten, für den deutschen Obstbau aber sehr wichtigen Arbeiten des D. P.-V. Wenn der deutsche Obstzüchter mit seinem Obste konkurrenzfähig werden und bleiben will, muß er sich an die Sortierung gewöhnen, denn der Obstgroßhandel fordert eine einheitliche Größenware. Herr Wagner wandte sich auch gegen die oft ausgesprochene Befürchtung, daß man sich durch diese Forderung „arm sortieren könne". Gerade das Gegenteil trifft zu: eine gut sortierte Ware wird allein imstande sein, in Zukunft die Obstpreise auf der gegenwärtigen Höhe zu erhalten. Viele Reklamationen werden vermieden, wenn das Obst zuverlässig sortiert wird, es wird möglich, die Ernten vieler kleiner Züchter zusammenzulegen, während ein Obstzüchter, der nicht sortiert, sein Obst entwertet. Es ist eine immer wieder zu beobachtende Tatsache, daß selbst die zweite Sortierung einer Obstsorte, gut sortiert und für sich allein liegend, noch ein anziehenderes Bild gewährt, als eine nicht sortierte Menge, welche alle Größen untereinander enthält. Jeder am Obstbau Beteiligte sollte danach streben, daß alle Obstzüchter für die Sortierung gewonnen werden. Jedem Käufer



Geschäftshaus des D. P.-V. in Eisenach, Klosterweg 19

Digitized by Google

deutschen Obstes muß es klar sein können, was er mit erster, was mit zweiter Sortierung erhält und welche Größen von Früchten er auch auf dem Grunde eines jeden Verpackungsgefäßes vorfindet.

Im Anschluß hieran wies der I. Vorsitzende, Herr Lorgus, noch darauf hin, daß die „einheitlichen Fruchtgrößen“ dazu berufen sein sollen, einen Handelsgebrauch zu schaffen, wie er für viele andere Handelswaren schon längst besteht. Die Schaffung eines solchen Handelsgebrauches für unser deutsches Obst ist unerläßlich. Durch ihn soll für Streitfälle eine rechtliche Grundlage geschaffen werden, wodurch z. B. auch die irrtümlichen Urteile unerfahrener Gutachter mit ihren für Obstzüchter nachteiligen Folgen beseitigt werden.

Ein Hinweis, der sehr geeignet ist, die gewissenhafte Sortierung in weite Kreise einzuführen, wurde von Herrn Müller-Langsur gegeben. Er empfahl, daß schon auf allen diesjährigen Obstausstellungen durch Preise die bestsortierten Obstsmengen ausgezeichnet werden sollten, um dadurch die Sortierungsfrage in tatkräftigster Weise zu fördern.

Herr Lesser führte aus seiner Erfahrung an, daß es ihm erst dann gelungen sei, das Obst mehrerer Verkaufsvereinigungen an Großhändler zu verkaufen, als man eine strenge Sortierung nach Gewicht allgemein eingeführt hatte. Der I. Vorsitzende des D. P.-V., Herr Lorgus, stellte am Schlusse die übereinstimmende Beurteilung dieser Frage von allen Obstbau-Vertretern aus den verschiedensten deutschen Ländern fest. Die Sortierung des Obstes lohne naturgemäß nicht, wenn das Obst von sehr schlechter Entwicklung ist. Nur gut gepflegtes Obst lohnt die Sortierung, dieses aber in erhöhtem Maße. Eine derartige Aufgabe wie die Sortierungsfrage läßt sich allerdings erst dann lösen, wenn die Beobachtungen und Feststellungen von mehreren Jahren vorliegen. Darum wird der D. P.-V. auch in diesem Jahre weiter daran arbeiten und sie nach allen Kräften zu fördern suchen.

Für die Wahl der zu Ehren- oder korrespondierenden Mitgliedern zu ernennenden Mitglieder des D. P.-V. unterbreitete der Vorstand folgende Vorschläge.

Die Versammlung beschloß unter einmütigem und freudigem Beifall die Wahl aller in Vorschlag gebrachten nachstehend verzeichneten Ehrenmitglieder und korrespondierenden Mitglieder.

Ehrenmitglieder:

Dr. Boenisch-Berlin, Geh. Reg.-Rat und vortragender Rat im Reichsamt des Innern.
Freiherr von Friesen in Rötha,
Fürst Anatol Gagarin, Okna, Gouv. Podolien, Rußland, im Winter Petersburg.
L. Maurer, Großh. Garteninspektor in Jena.
Freiherr von Solemacher, Kgl. Kammerherr, Bonn.

Korrespondierende Mitglieder:

In Deutschland wohnende:

Baumann, N., Anstaltsgärtner an der Kgl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim a. Rh.
Bergfeld, Städtischer Garteninspektor in Erfurt.
Böttner, Johannes, Chefredakteur des Praktischen Ratgebers im Obst- und Gartenbau in Frankfurt a. d. Oder.
Gaucher, N., Kgl. Garteninspektor, Direktor der Obst- und Gartenbauschule in Stuttgart.
Gußmann, Pfarrer in Gutenberg, Württemberg.
Huber, K., Kgl. Garteninspektor in Oberzwehren bei Kassel.
Junge, Kgl. Gartenbaudirektor, Kassel, Karlsaue.
Kulisch, Professor Dr., Direktor der Kaiserl. Versuchsstation in Kolmar.
Lierke, E., Agrikulturchemiker in Staßfurt-Leopoldshall.
Peicker, Großh. Garteninspektor, Hertwigswalde bei Kamenz.
Schüle, Kaiserl. Direktor in Vendenheim.
Sorauer, Geh. Reg.-Rat, Prof. Dr., Direktor des Hygienischen Instituts der Stadt Berlin.
Uhlhorn, Dietrich, jr., Grevenbroich.
Zier, E., Direktor des Obstmustergartens in Zerbst, Anhalt.

Im Auslande wohnende:

Burvenich, Fr., Professor, Gent.
Camman, Reichsgartenbaulehrer, Direktor der Versuchsgärten in Breda und Goes, in Teteringen b. Breda, Holland.
Dahl, Karl G., Direktor der Obst- und Gartenbauschule Adelsnäs, Atridaberg, Schweden.
Eriksson, Jakob, Professor Dr., Stockholm, Experimentalfältet, Schweden.
Goethe, Hermann, Kaiserl. Rat, Baden bei Wien, früherer Direktor der K. K. Landesobst- und Weinbauschule in Marburg a. Drau.
Lauche, K. K. Reg.-Rat, Direktor der Obst- und Gartenbauschule in Eisgrub, Mähren.
Lennep, C. van, Elst, Niederlande.
Lind, G., Direktor der Gartenbauschule, Experimentalfältet in Albano bei Stockholm, Schweden.
Lindgreen, Erik, ehemal. Direktor der Gartenbauschule, Experimentalfältet in Albano bei Stockholm, Schweden.
Luizet, Gabriel, Ecully (Rhône), Präsident der Société Pomologique de France.
Mader, K., Kaiserl. Rat, Meran in Tirol, früherer Direktor der Wein- und Obstbauschule in San Michele a. Etsch.
Müller-Thurgau, Professor Dr., Direktor der Schweizer. Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau Wädenswil.
Viger, Senator, Président der Société nationale d'Horticulture de France in Paris.

Herr Grobben, Geschäftsführer für Obst- und Gartenbau bei der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg in Berlin, berichtete über die in der Vorstandsversammlung erfolgte Auslosung der ausscheidenden Vorstandsmitglieder. Nach den Satzungen hatten auszuscheiden: der erste Vorsitzende und sieben weitere durch das Los zu bestimmende Vorstandsmitglieder. Herr Grobben schlug die Wiederwahl sämtlicher Vorstandsmitglieder namens des Vorstandes vor, welchem Vorschlage Freiherr von Solemacher mit Bezug auf die Wahl des I. Vorsitzenden noch den Vorschlag hinzufügte, auch diese durch Zuruf zu voll-

Digitized by Google

ziehen. Beide Vorschläge, besonders der letztere fanden lebhaften Beifall. Mit bewegten Worten dankte Herr Lorgus für das ihm und dem ganzen Vorstande geschenkte Vertrauen. Für den durch Übernahme der Leitung des neugegründeten Zerbster Obstmustergartens aus seinem Wahlbezirk Schleswig-Holstein, Mecklenburg, Hamburg, Lübeck, Bremen ausscheidenden Herrn Zier war eine Ersatzwahl vorzunehmen. Herr Grobben schlug als Referent vor, Herrn Prov.-Obstbaulehrer Lesser-Kiel für den vorgenannten Wahlkreis zu wählen, welchem Vorschlage die Versammlung ebenfalls einstimmig Folge gab.

Zu Rechnungsprüfern wurden die Herren Huber-Oberzwehren, Weirup-Hildesheim und Virchow-Wilhelmshöhe, welche in der vergangenen Wahlzeit dieses Ehrenamt bekleideten, wiedergewählt.

Die vom Vorstande herausgegebene Festschrift zum fünfzigjährigen Bestehen des D. P.-V. lag der Hauptversammlung vor. Inzwischen ist sie allen in Deutschland wohnenden Mitgliedern übermittelt worden.

Den geschäftlichen Angelegenheiten des D. P.-V. folgte der Vortrag des Herrn Professor Dr. Kulisch-Kolmar über die Bedeutung des neuen Weingesetzes für die Obstweinbereitung. Da dieser außerordentlich wertvolle Vortrag auf Seite 219 dieses Heftes im Wortlaute zum Abdruck gebracht worden ist, verweise ich nur darauf. Es ist dem sehr geschätzten Redner ganz besonders zu danken, daß er uns in seinem lichtvollen, anregenden Vortrage die Stellung der Obstweine gegenüber dem neuen Weingesetze, so weit als es nur möglich war, völlig klar bezeichnete.

In der sich anschließenden regen Aussprache stellte Herr Obstweinkeltereibesitzer, Stadtrat C. Wesche-Quedlinburg die Frage, ob die Deklaration eines unvergorenen, sterilisierten Mostes aus Johannisbeeren als „alkoholfreier Johannisbeerwein" zulässig sei, was von dem Vortragenden, weil diese Bezeichnung im Publikum eingeführt und nach seiner Überzeugung auch die bezeichnendste sei, bejaht wurde. Der Fragesteller wies sodann mit Bedauern darauf hin, daß ihm vor kurzem von einer genossenschaftlichen Obstverwertungsanstalt, die staatliche Unterstützung erhält, ein Obstwein verkauft worden sei, welcher einen Gehalt von 3,37 ‰ flüchtiger Säure aufwies. Herr Prof. Dr. Kulisch machte hierzu darauf aufmerksam, daß ein solcher Obstwein ja schon nach § 10 Absatz 2 des Nahrungsmittelgesetzes bestraft werden könne. Schließlich ersuchte Stadtrat Wesche den D. P.-V., seinen Einfluß dahin geltend zu machen, daß eine Besteuerung der Obstweine nicht stattfinden möge. Dies ist schon früher in der Deutschen Obstbauzeitung zum Ausdruck gebracht worden. Eine Anfrage des Herrn Kreisobstbaulehrers Bickel-Wiesbaden gab Herr Prof. Dr. Kulisch Gelegenheit, darzutun, daß die Umgärung bei Obstweinen erlaubt, und daß die räumliche und zeitliche Begrenzung der Zuckerung bei Obstweinen durch das neue Weingesetz nicht beschränkt worden sei. Für den mit großem, allgemeinem Interesse und mit Dank aufgenommenen Vortrag und die Auskünfte des Herrn Prof. Dr. Kulisch dankte der I. Vorsitzende, Herr Lorgus. Von diesem Vortrage wird der Vorstand Sonderdrucke herstellen lassen, welche für Interessenten zur Verfügung stehen.

Nach der sehr anregenden Versammlung, die von 2—½7 Uhr währte, vereinigten sich die Teilnehmer am Abend wieder mit ihren Damen und Angehörigen auf dem Berghotel und die dort angenehm verlebten Stunden, das Wiedersehen mit alten, lieben Freunden, das Bekanntwerden mit lieben, schätzenswerten Menschen, die heitere Unterhaltung, zu der die anwesenden Damen nicht den geringeren Teil beitrugen, bleiben wohl in aller und in schönster Erinnerung.

II. Die Feier des fünfzigjährigen Bestehens des Deutschen Pomologen-Vereins.

Unter noch stärkerer Beteiligung als am vorhergehenden Tage wurde die Feier zur Erinnerung an die vor 50 Jahren erfolgte Gründung des D. P.-V. vom ersten Vorsitzenden, Herrn Lorgus, mit einem Hoch auf Kaiser und Landesfürst eröffnet. Gegen 300 Personen füllten den Saal des Fürstenhofes. Die Ansprache hatte folgenden Wortlaut:

„Ich habe die Ehre, die heutige Festversammlung des D. P.-V. zu eröffnen.

Wie immer, wenn deutsche Männer sich zu gemeinnütziger Arbeit vereinigen, gedenken wir zunächst derer, denen wir in erster Linie die Segnungen des Friedens zu verdanken haben, der allein ein segensreiches, gemeinnütziges Arbeiten verbürgt.

Meine hochverehrten Damen und Herren, nicht nur deshalb, weil es ein löblicher Brauch ist, sondern vielmehr deshalb, weil es unser aller Herzensgefühlen entspricht, wollen wir auch heute unsere Arbeit damit beginnen, indem wir unseren Dank und unsere Anhänglichkeit an unseren Allergnädigsten Herrn, Seine Majestät den Deutschen Kaiser, und an den Fürsten, unter dessen Schutz und Schirm wir heute hier tagen, Seine Königliche Hoheit, den Großherzog von Sachsen zum Ausdruck bringen, indem wir rufen: Seine Majestät der Kaiser und Seine Königliche Hoheit der Großherzog von Sachsen, sie leben hoch! — hoch! — hoch!

(Die Versammlung stimmt begeistert in den Hochruf ein.)

Hochgeehrte Festversammlung! Im Namen des D. P.-V. begrüße ich Sie alle, die Sie heute hierher gekommen sind, um das fünfzigjährige Bestehen unseres Vereins zu feiern. Sie sind gekommen teils als Mitarbeiter, teils als Freunde des Obstbaus und weil sie mit diesem und mit dem D. P. V. viele gemeinschaftliche Interessen verbinden. Viele von Ihnen haben freundschaftliche Beziehungen, die vielfach schon manches Jahrzehnt zurückreichen, hierhergeführt. Alte Freunde, die sich vielleicht seit langen Jahren nicht mehr gesehen haben, werden sich hier von neuem die Hand drücken und einander ins Auge schauen, sie werden ihre Erfahrungen, die sie im Laufe der Jahrzehnte gemacht haben, und ihre Er-

Digitized by Google

innerungen, die sich an diese Jahrzehnte knüpfen, hier austauschen. Ihnen allen, sehr geehrte Damen und Herren, die Sie zur Freude und Ehre des D. P.-V. hierhergekommen sind, rufe ich ein herzliches Willkommen in unserer schönen Wartburgstadt und im D. P.-V. zu.

Lassen Sie uns alle dem Allgütigen dafür danken, daß er uns diesen schönen Tag des fünfzigjährigen Bestehens unseres Vereins erleben läßt! Nicht nur ein Festtag, auch ein bedeutungsvoller Erinnerungstag in der Geschichte des D. P.-V. ist es, den wir heute begehen. 50 Jahre im Laufe der Geschichte eines Volkes sind freilich nur eine kurze Zeit, aber für den deutschen Obstbau bedeuten die 50 Jahre, die seit der Gründung des D. P.-V. verflossen sind, die Zeit, in der, gleichwie im politischen Leben unseres Vaterlandes, auch im deutschen Obstbau die größten Umwandlungen vor sich gegangen sind.

Festfeiern sollen immer Weihestunden im Leben des Menschen gleichen, in denen dieser auf die Höhe der Selbstbeschau emporsteigt, um, losgelöst von den wechselnden Einflüssen und Eindrücken des täglichen Lebens auf der Grundlage seiner eigenen Lebenserfahrung sich auf sich selbst zu besinnen, den Blick von der Vergangenheit auf die Gegenwart zu richten und daran das Nachdenken über die Zukunft und deren Arbeit zu knüpfen, damit er nach einem solchen Nachdenken, nach einer solchen inneren Einkehr um so geläuterter und geklärter und mit um so festerem, ernsterem gutem Willen an die Arbeit des alltäglichen Lebens von neuem herantritt.

Eine derartige Einkehr und ein derartiges Nachdenken ist um so notwendiger, je mehr wir uns der Pflichten bewußt sind, die uns das Leben auch für das gemeinnützige Tun, dem wir obliegen, auferlegt. Die Gedenktage im Leben sind es vornehmlich, die zu diesem Nachdenken die Anregung geben, und dies ist in um so größerem Maße der Fall, je mehr sie für die Beteiligten von Bedeutung sind. Auch die heutige Festfeier und die nachfolgenden Vorträge sollen dieser Aufgabe dienen.

Mögen unsere heutige Arbeit und unsere Festfeier dazu beitragen, den Obstbau in unserem Vaterlande zu fördern und dem D. P.-V. seine Gönner, seine Freunde und Mitarbeiter zu erhalten, damit er auch in künftigen Jahren zum Segen des deutschen Obstbaues wachse, blühe und gedeihe. Möge es also geschehen!

Ich habe die Ehre, in unserer Mitte die Herren zu begrüßen, die als Vertreter der Behörden uns Freude machen, an unserer Festfeier teilzunehmen. Ich begrüße insbesondere den Herrn Vertreter des Großherzoglich Sächsischen Staatsministeriums, den Herrn Bürgermeister unserer Residenzstadt, den Herrn Vertreter des Großherzoglich Badischen Ministeriums, den Herrn Vertreter der Freien und Hansestadt Hamburg, den Herrn Vertreter des Landesdirektoriums Hannover, die Herren Vertreter der Landwirtschaftskammern Westfalen, Oldenburg, Brandenburg, Hannover, Posen, Sachsen, Rheinprovinz, Pommern, Westpreußen, Hessen und Anhalt. Ferner begrüße ich den Herrn Vertreter des Kreisausschusses Saalfeld, die Herren Vertreter des Landwirtschaftlichen Zentralvereins in Königsberg und des Obstbau- und Gartenvereins in Büdingen, ferner den Herrn Vertreter der Vereinigung ehemaliger Geisenheimer und diejenigen Herren, die als Vertreter der Presse unserer Einladung gefolgt und hierhergekommen sind.

Ich kann nicht alle die Herren, die uns die Freude machen und uns die Ehre geben, heute an unserer Festfeier teilzunehmen, nennen. Es ist eine sehr große Zahl. Ich hoffe, daß ich später Gelegenheit haben werde, wenn nicht anders, dann heute abend, Ihnen auch die große Anzahl der Glückwunschtelegramme und Glückwunschschreiben verlesen zu dürfen, die zu unserer Freude eingetroffen sind. Wir haben uns u. a. sehr gefreut, daß unsere Ehrenmitglieder, Herr Landesökonomierat Späth, Herr Ökonomierat Lucas und Herr Landesökonomierat Goethe und Herr Großh. Garteninspektor Maurer-Jena uns ihre Glückwünsche gesandt haben. Auch aus dem Auslande hat der D. P.-V. von vielen Seiten Glückwünsche erhalten, und einige Vertreter ausländischer Gesellschaften sind auch in unserer Mitte anwesend.

Hiermit, meine hochverehrten Damen und Herren, möchte ich die Begrüßung an meinem Teile schließen. Ich bitte die Herren, die vor Eintritt in die weiteren Verhandlungen das Wort gewünscht haben, es zu nehmen."

Zunächst brachte Herr Finanzrat Dr. Moszeigk-Weimar dem D. P.-V. Glückwünsche namens des Großherzoglich Sächsischen Staatsministeriums zum Ausdruck und er überreichte dem ersten Vorsitzenden des D. P.-V., Herrn Lorgus, das goldene Verdienstkreuz des Ordens von der Wachsamkeit oder vom weißen Falken.

Das Willkommen der Stadt Eisenach übermittelte der Festversammlung Herr Bürgermeister Hartmann-Eisenach.

Namens des Württembergischen Obstbauvereins überbrachte Herr Stadtrat Fischer-Stuttgart dem D. P.-V. folgenden Glückwunsch:

„Als Vorstand des Württembergischen Obstbauvereins habe ich die Ehre, Ihnen zum fünfzigjährigen Bestehen des D. P.-V. die besten Wünsche zu überbringen. Im September 1889, also jetzt vor 21 Jahren, hatten wir die Ehre, den D. P.-V. in Stuttgart begrüßen zu dürfen und in einer allgemeinen Obstausstellung Ihnen zu zeigen, was damals Württemberg auf diesem Gebiete schon zu leisten vermochte. Die angenehme Erinnerung an Ihren damaligen Besuch würde schon Grund genug für uns sein, Ihnen die herzlichsten Glückwünsche zu Ihrer heutigen Jubelfeier darzubringen. Wir haben aber noch engere Beziehungen zum D. P.-V.: ist doch Dr. Eduard Lucas, einer seiner Mitbegründer, ein Württemberger, der die Bestrebungen des D. P.-V. in seiner Heimat mit dem größten Eifer gefördert hat. Und so kann ich Ihnen die Versicherung geben, daß der D. P.-V. auch in unserem Teile des Deutschen Reiches kräftige Wurzeln gefaßt hat und gute Früchte trägt. Mit unserm Danke für alles das, was Württemberg durch den D. P.-V. geleistet hat, erlauben wir uns, Ihnen zwei Festschriften unseres Vereins: „Württembergisches Obstbuch" und „Geschichte des

Digitized by Google

württembergischen Obstbaus" für die Bibliothek des D. P.-V. zu überreichen."

Im Auftrage des Senats der freien und Hansestadt Hamburg, zugleich im Namen der landwirtschaftlichen Behörde Hamburgs, der Landsherrenschaft und als Vertreter des Botanischen Instituts der Stadt Hamburg brachte Herr Professor Dr. Kleebahn-Hamburg dem D. P.-V. Glückwünsche. Er verwies auf die vielseitigen, für viele Gegenden vorbildlichen Einrichtungen, die zur Förderung des Obst- und Gemüsebaues im Hamburger Staatsgebiete geschaffen worden sind und er wünschte, daß der D. P.-V. in den kommenden Jahren immer mehr seine Aufmerksamkeit auf die Zurücksetzung der ausländischen Obsteinfuhr richten möge.

Großh. Landwirtschaftsinspektor Bach-Emmendingen beglückwünschte den D. P.-V. im Auftrage des Großh. Badischen Ministeriums des Innern und namens des Badischen Landesobstbauvereins, als dessen Vorstand.

Herr Baumschulenbesitzer H. Müller-Langsur widmete dem D. P.-V. folgenden Glückwunsch: „Der Obstbau und der Baumschulenbetrieb gehören solidarisch zusammen: sie müssen sich die Hand reichen, damit sie vollkommen wirken können, und das jüngste Kind dieser Vereinigung, der dreijährige Bund deutscher Baumschulenbesitzer entbietet heute dem fünfzigjährigen deutschen Pomologenverein Glückwunsch, Heil und Segen".

Namens der Deutschen Gesellschaft für Gartenkunst war Herr Gartendirektor Heicke-Frankfurt a. M. erschienen. Er knüpfte an seinen Glückwunsch den Hinweis auf die guten persönlichen Beziehungen, welche sich neuerdings zwischen den führenden Mitgliedern beider Gesellschaften entwickelt haben und die hoffen ließen, daß ein verständnisvolles Hand-in-Hand-Arbeiten auf allen denjenigen Gebieten von Erfolgen begleitet sein würden, wo sich die Interessen beider Gesellschaften berühren.

In Vertretung des Freiherrn von Berlepsch und der staatlichautorisierten Versuchsstation für Vogelschutz zu Seebach, Kreis Langensalza, nahm deren Leiter, der Ornithologe Fr. Schwabe, an der Festversammlung teil. Er erkannte es freudig an, daß der D. P.-V. auch dem neuzeitlichen Vogelschutz sein volles Interesse zuwendet. Hierdurch erleichtert der D. P.-V. den Vogelschutzbestrebungen die Erfüllung ihrer vornehmsten Aufgabe: die Maßnahmen des Vogelschutzes der Obstkultur fördernd anzupassen und somit den Ertrag des Obstbaues um die heute noch den tierischen Schädlingen zum Opfer fallenden Werte steigern zu helfen.

Aus dem fernen Osten überbrachte Se. Durchlaucht Fürst Anatol Gagarin die Glückwünsche des Kaiserl. Russischen Obstbauvereins. Seine mit bewegtem Herzen zum Ausdruck gebrachte Glückwunschansprache schloß mit den Worten: „Unser Kaiserl. Russischer Obstbauverein hat sich schon seit seiner Gründung vor 20 Jahren den D. P.-V. zum Vorbild genommen. Unbewußt für den D. P.-V. selbst, leuchtet das Licht, das von ihm angezündet worden ist, weit über die Grenzen Deutschlands hinaus und der Segen des Wirkens und Schaffens des D. P.-V. kommt auch in gewissem Maße fremden, weit entlegenen Gegenden zugute. Der Vorstand und die Mitglieder unseres Russischen Obstbauvereins haben in ihrer letzten Plenarsitzung, Ende April, beschlossen, mich damit zu beauftragen, dem D. P.-V. ihren herzlichsten Dank, ihre größte Hochachtung und ihre besten Glückwünsche zu einer ferneren segensreichen Tätigkeit zu überbringen und ich habe die Ehre, dies hiermit zu tun, indem ich dem D. P.-V. ein herzliches Vivat, Crescat, Floreat! zurufe."

Im Namen seines Vaters, des Herrn Kgl. Landesökonomierat F. L. Späth, unseres hochgeehrten langjährigen Vorsitzenden und jetzigen Ehrenmitgliedes, sprach dessen Sohn, Herr Hellmut Späth, folgende Worte:

„Von den vielen deutschen Pomologen, die heute das Stiftungsfest unseres Vereins feiern, nimmt mein Vater gewiß eine besondere Stellung ein: Ist er doch fast der einzige noch lebende Mitbegründer des Vereins, der im Jahre 1860 an der konstituierenden Versammlung in Berlin, zusammen mit Dr. Eduard Lucas und Oberdieck Teil nahm. Somit feiert auch er heute sein 50jähriges Jubiläum als Mitglied.

Was mein Vater in jahrzehntelanger Arbeit für den D. P.-V. geleistet hat, wie unter seiner Führung die Mitgliederzahl sich vermehrte, besonders auch, wie seine mit gewinnender Liebenswürdigkeit gepaarte Energie ihn zum Leiter der Jahresversammlungen befähigte, das alles, meine Herren, steht ja noch in Ihrer Erinnerung.

Aber diese äußeren Erfolge allein hätten ihm nicht diejenige Befriedigung, diejenige Arbeitsfreudigkeit verschafft, wäre er nicht von Anfang an überzeugt gewesen von der eminenten volkswirtschaftlichen Bedeutung des D. P.-V., einer Überzeugung, der er gelegentlich der Jahresversammlung in Breslau, am 28. September 1893 — also schon vor 17 Jahren, was er heute besonders betont wissen möchte — in folgenden Worten Ausdruck verlieh: „Außer diesen pomologischen Aufgaben, die die Grundlage für einen rationellen Obstbau bilden, haben wir uns besonders mit der Verwertung des Obstes und dem Obsthandel auf dem jetzigen Kongresse zu beschäftigen und wir wollen hoffen, daß die Beratungen hier zu Breslau uns einen wesentlichen Schritt weiter führen werden zur Erreichung unsres Zieles, das darin besteht, daß jedes Dorf Deutschlands von einem Obstgarten umgeben wird, daß der National-Wohlstand gehoben wird, indem wir jährlich für viele Millionen Obst an das Ausland verkaufen, während wir jetzt noch viele Millionen jährlich für Obst an das Ausland zahlen, und daß wir vielen Menschen lohnende, gesunde Beschäftigung im Freien verschaffen, die sie glücklich macht". — Wem es aber vergönnt war, einen Verein nicht nur mit zu begründen, sondern ein halbes Jahrhundert an seiner Entwickelung mitzuarbeiten, dem, meine Herren, dürfen Sie glauben, wird es schwer, an der heutigen Jubelfeier dieses Vereins nicht teilnehmen zu können. Aber — wenn auch das Befinden

Digitized by Google

meines Vaters seine persönliche Anwesenheit unmöglich macht, im Geiste ist er heute doch mit Ihnen, seinen alten Freunden und Mitarbeitern.

Er wünscht dem D. P.-V. zu seiner 50jährigen Stiftungsfeier, daß er, unter dankbarer Anerkennung der Leistungen seiner Begründer, fortfahren möge, an der Erfüllung seiner hohen Aufgabe weiterzuarbeiten, zum Segen unsres deutschen Obstbaues und zum Segen unsres deutschen Vaterlandes".

Die Glückwünsche von einem der ältesten Vereine, des Thüringischen Gartenbauvereins, der demnächst auf sein 80jähriges Bestehen zurückblicken kann, überbrachte Herr Baumschulenbesitzer Kliem-Gotha.

Namens des Vereinigung ehemaliger Geisenheimer beglückwünschte den D. P.-V. Herr Generalsekretär Buhl-Unna. Gerade zurzeit sind die Beziehungen zwischen der Vereinigung ehemal. Geisenheimer und dem D. P.-V. enge; gehören doch ein Ehrenmitglied, 5 korrespondierende Mitglieder und 6 Vorstandsmitglieder des D. P.-V. gleichzeitig der Vereinigung ehemal. Geisenheimer an.

Für den Landwirtschaftlichen Zentralverein Königsberg sprach Herr Kgl. Garteninspektor Kotelmann-Königsberg herzliche Glückwünsche aus.

Den Dank für die so zahlreichen, anerkennenden und herzlichen Glückwünsche stattete der I. Vorsitzende des D. P.-V., Herr Lorgus, ab.

An Se. Majestät den deutschen Kaiser und an Se. Kgl. Hoheit den Großherzog von Sachsen sandte die Festversammlung Huldigungstelegramme, auf die noch im Laufe des Abends folgende Antworten eintrafen:

„Potsdam. Seine Majestät der Kaiser und König haben den Huldigungsgruß anläßlich der Feier des 50jährigen Bestehens des D. P.-V. gern entgegengenommen und lassen bestens danken.

Auf allerhöchsten Befehl.

Der Kaiserliche Kabinettsrat von Valentini."

„Heinrichau. Ich danke Ihnen und den versammelten Pomologen und Obstzüchtern für das freundliche Begrüßungstelegramm, mit meinen besten Wünschen für den D. P.-V.

Wilhelm Ernst."

Auf die Vorträge der Herren: Lorgus, über „Der D. P.-V. und der deutsche Obstbau", Prof. Dr. Rubner, Geh. Medizinalrat, Direktor des Physiologischen Instituts der Universität Berlin über „Die Bedeutung des Obstes für die Ernährung des Menschen", und Freiherr von Solemacher über „Die Zukunft des deutschen Obstbaues" sei, an dieser Stelle nur darauf hingewiesen, daß sie sich auf Seite 228—247 dieses Heftes im Wortlaute finden.

Im Anschluß an die Festversammlung war eine gemeinsame Wagenfahrt in die herrlichen Wälder in Eisenachs Umgebung vorbereitet. Ein stattlicher Zug von 38 Gefährten führte die Festteilnehmer durch das Marienthal, nach der Hohen Sonne, über den Hirschstein, nach dem Wachstein, von dem aus man einen der schönsten Rundblicke über das weite, schöne waldreiche Gebiet des Eisenacher Rotliegenden, bis hin zu den Rhönbergen im Westen und den Hörselbergen im Norden genießt, dann hinunter durch die Bärenwege nach Wilhelmstal und von hier zurück nach Eisenach.

Am Abende vereinigten sich noch einmal alle Teilnehmer zum gemeinsamen Festessen im Fürstenhof. Unter den verschiedenen Reden und Ansprachen sei der von Herrn Landesökonomierat Bißmann-Gotha verfaßte poetische Gruß hervorgehoben, den er namens aller Anwesenden an unser hochgeschätztes Ehrenmitglied, Herrn Kgl. Landesökonomierat F. L. Späth richtete und der noch am gleichen Abende telegraphisch übermittelt wurde. Nach dem gemeinsamen Mahle hielt die Teilnehmer noch ein improvisiertes Tänzchen zusammen und danach war auch noch keine große Neigung zum Auseinandergehen zu beobachten.

Am folgenden Sonntage den 29. Mai unternahmen viele der Teilnehmer weitere Ausflüge in den Thüringer Wald, ein Teil reiste auch schon ab und auch die Generalversammlung der Vereinigung ehemaliger Geisenheimer nahm eine Anzahl der Mitglieder des D. P.-V. in Anspruch.

Blicken wir noch einmal zurück auf die Jahres- und Jubiläumsversammlung 1910, so können wir nur sagen, daß sie einen jedermann befriedigenden, würdigen und schönen Verlauf genommen hat, und daß sie wohl einem jeden Teilnehmer in dauernder freundlicher Erinnerung bleiben wird. Möge sie allen Mitgliedern und Freunden des D. P.-V. ein Zeichen für die erfolgreiche zurückliegende Arbeit sein und für die Anerkennung, die sein vielseitiges Wirken in Deutschland und im Auslande findet und möge es dem D. P.-V. auch in den kommenden 50 Jahren bis zur Feier des 100jährigen Bestehens vergönnt sein, für den deutschen Obstbau erfolgreich zu arbeiten!

R. Tetzner.

Als Vertreter von Behörden, Körperschaften und Landwirtschaftskammern waren anwesend die Herren:

Großherzogl. Sächs. Staatsministerium-Weimar. (Großherzogl. Finanzrat Dr. Moszeik.)
Residenzstadt Eisenach. (Bürgermeister Hartmann.)
Großherzogl. Bad. Ministerium-Karlsruhe. (Großherzoglicher Landwirtschaftsinspektor Bach-Emmendingen.)
Freie und Hansestadt Hamburg. (Professor Dr. Klebahn.)
Landesdirektorium Hannover. (Geheimer Baurat Franck.)
Landwirtschaftskammer Ostpreußen-Königsberg. (Obstbauwanderlehrer Rodenkirchen-Insterburg.)
Landwirtschaftskammer Westfalen-Münster. (Obstbauinspektor Hagemann-Herford.
Landwirtschaftskammer Oldenburg. (Landesobstgärtner Herrmann-Oldenburg.)
Landwirtschaftskammer Brandenburg-Berlin. (Geschäftsführer Grobben.)
Landwirtschaftskammer Hannover. (Obstbausachverständiger Huber-Hannover.)

Digitized by Google

Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen-Halle. (Vorsteher der Obstbauabteilung Schindler.)
Landwirtschaftskammer Pommern - Stettin. (Königl. Garteninspektor Stobbe.)
Landwirtschaftskammer Schleswig - Holstein. (Obstbauwanderlehrer Lesser - Kiel.)
Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz-Bonn. (Obstbauinspektor Wagner-Bonn.
Landwirtschaftskammer Westpreußen-Danzig. (Garteninspektor Evers - Zoppot.)
Landwirtschaftskammer Hessen - Darmstadt. (Landtagsabgeordneter Bähr - Rohrbach.)
Landwirtschaftskammer für das Herzogtum Anhalt. (Direktor Jauchen,Zerbst.)
Bund der Landwirte-Berlin. (Generalsekretär Buhl - Unna.)
Württemberg. Obstbauverein-Stuttgart. (Stadtrat Fischer - Stuttgart.)
Kreisausschuß Saalfeld. (Kreisobstbautechniker Fetisch.)
Landwirtschaftlicher Zentralverein-Königsberg i. Pr. (Garteninspektor Kotelmann-Königsberg.)
Landwirtschaftlicher Zentralverein Insterburg. Obstbauwanderlehrer Rodenkirchen-Insterburg.)
Obst- und Gartenbauverein Büdingen. (Kreisobstbauinspektor Metternich.)
Deutsche Gesellschaft für Gartenkunst. (Gartendirektor Heicke - Frankfurt a. M.)
Deutsche Ammoniak - Verkaufsvereinigung-Bochum. (Pfyffer von Altishofen-Erfurt.)
Staatlich autorisierte Vogelschutzstation des Freiherrn von Berlepsch. (Schwabe, Seebach, Leiter der Station).
Vereinigung ehemaliger Geisenheimer und Redaktion der Hannov. Garten- und Obstbauzeitung. (Obstbausachverständiger Huber Hannover.)
Obst- und Gartenbauverein Ingelheim a. Rh. Vorsitz. Andres-Nieder-Ingelheim.)
Obst- und Gartenbauverein Eisenach. (Lehrer Ackermann Vorsitzender.)
Gartenbauverein Erfurt. (Städt. Garteninspektor Bergfeld.)
Obst- und Gartenbauverein Hildburghausen. (Vertr.: Doost.)
Verband der Obstbauvereine im Deutschen Bodenseegebiet. (Ritter von Deines-Ittendorf.)
Versuchsgartenverein Frankfurt a.M. (Denck-Frankfurt a. M.).
Gartenbauverein Ohrdruf. (Vorsitzender Frank, Schulrat.)
Verband der deutschen Obst- und Beerenweinkeltereien Frankfurt a. M. (Vorsitzender Freyeisen-Frankfurt a. M.).
Westpr. Pr.-Obstbauverein Marienwerder. (Geyer-Marienwerder.)
Universität Leipzig. (Vertr. Dozent Dr. Grabbe.)
Obstbauverein Königsee. (Hoffmann.)
J. C. Schmidt, Erfurt. (Vertr.: Fischer.)
Bayer. Obstbauverein, Zweigverein Oosgau. (Vertr.: Hörth-Ottersweier.)
Landesobstbauverein für das Großherzogtum Sachsen. (Vertr.: Pfarrer Hertel-Eisenach.)
Verband der Obst- und Gartenbauvereine im Herzogtum Oldenburg. (Immel - Oldenburg.)
Thüringer Gartenbauverein. (Vertr.: Kliem-Gotha.)
Gartenbauverein Schmalkalden. Vertr.: Keudell - Schmalkalden.)
Landw. Lehramt Pegau. (Vertr.: Lüer-Pegau i. Sachs.)
Agrikulturabteilung der Schwefelproduzenten Hamburg. (Peters - Hamburg I.)
Obstbaumzucht - Genossenschaft Effeltrich. (Pfistner - Effeltrich.)
Verband deutscher Obst- und Beerweinproduzenten Frankfurt a. M. (Rackles-Frankfurt a. M.)
Fruchthandelgesellschaft Bremen. (Scipio-Corbach.)
Obstbauverein Allstedt. (Steinmüller-Allstedt.)
Kreis Langensalza. (Schwabe - Seebach.)
Kreis Ülzen. (Kreisobergärtner Schauwecker - Ülzen.)
Obst- und Gartenbauverein für Dietendorf und Umgegend. (Vertr.: Vorsitzender Spittel-Wandersleben.)
Verwaltungsbezirk Eisenach. (Trautvetter - Eisenach.)
Fürstentum Reuß j. L. (Vertr.: Lehrer Vielweber - Gera.)
Obst- und Gartenbauverein des Kreises Twiste. (Waldschmidt - Arolsen.)
Obst- und Gartenbauverein Gaualgesheim. (Wagner - Gaualgesheim.)
Bund deutscher Baumschulenbesitzer. (Vorsitzender: Müller - Langsur, Geschäftsführer: Wimmer - Tolkewitz.)
Obst- und Gartenbauverein für das Herzogtum Koburg-Gotha. (Freiherr von Wangenheim.)
Gärtnerinnenschule Leutersdorf a. Rh. (Leiterin Frl. von Zitzewitz - Marienburg b. Leutersdorf a. Rh.
Für die deutsche Fachpresse: (Dänhardt-Erfurt: Möllers Deutsche Gärtnerzeitung), Böttner-Frankfurt a. O.: Praktischer Ratgeber im Obst- u. Gartenbau), (Betten Erfurt: Erfurter Führer im Obst- und Gartenbau).
Für die niederländische Fachpresse: (Herwig-Veendam).

Von den vielen an den D. P.V. anlässlich seines Jubiläums gerichteten Glückwunschschreiben und Telegrammen, wodurch der D. P.-V. geehrt und erfreut wurde, seien nur angeführt:

Reichsamt des Innern in Berlin:

„Der Herr Staatssektretär des Innern nimmt an der Feier lebhaften Anteil und bedauert, daß es ihm oder einem Beamten des Reichsamt des Innern im Hinblick auf die Dienstgeschäfte nicht möglich ist, an den Veranstaltungen des Vereins teilzunehmen. Er sendet dem Verein als dem Vorkämpfer des heimischen Obstbaues in warmer Anerkennung seines ersprießlichen Wirkens während eines halben Jahrhunderts aufrichtigen Glückwunsch.

Der Bayerische Landwirtschaftsrat in München:

„Wir bitten, unsere herzlichsten Glückwünsche zu Ihrem Jubiläum entgegenzunehmen, denen sich der weitere Wunsch für den Deutschen Pomologen-Verein anschließt,

Digitized by Google

auch in Zukunft wie bisher in ersprießlicher Weise zum Wohle unseres vaterländischen Obstbaues weiterzuarbeiten. Der I. Präsident."

Die Königlich Württembergische Zentralstelle für die Landwirtschaft in Stuttgart:

„Gerne ergreifen wir die Gelegenheit, um dem Deutschen Pomologen-Verein unsere herzlichsten Glückwünsche zu seinem Ehrentage auszusprechen und damit unsere aufrichtige Anerkennung für seine seitherige ersprießliche und segensreiche Wirksamkeit zu verbinden."

Das Großherzogliche Ministerium des Innern in Darmstadt:

„Wir übermitteln mit besonderem Vergnügen dem Deutschen Pomologen-Vereine zu seiner Jubelfeier unsere besten Wünsche.

Von seinen Ehrenmitgliedern erhielt der D. P.-V. nachstehendes Telegramm:

„Darmstadt. Wir wünschen dem Deutschen Pomologen-Verein zu seinem Jubiläum von ganzem Herzen Glück und hoffen, daß er sich im Sinne seiner Begründer und unterstützt von der Mitarbeit so vieler tüchtiger Berufsgenossen unter hingebender Leitung immer weiter entwickeln möge zum Segen des Deutschen Obstbaues."

Goethe. Lucas. Maurer.

Als ein Beispiel treuer Anhänglichkeit an den D. P.-V. auch der im Auslande befindlichen Mitglieder sei nachfolgendes Telegramm mitgeteilt:

Segesvar: „Dem Deutschen Pomologen-Verein wünscht zur 50jährigen Jubelfeier, wie auch zur Hauptversammlung Heil und Segen aus dem Siebenbürgischen Sachsenlande, die die Fahne des deutschen Obstbaues hochhaltende Obstbauabteilung des Schässburger Landwirtschaftlichen Bezirksvereins in Schässburg, Ungarn.

Der D. P.-V. erhielt anläßlich seiner 50jährigen Bestehensfeier von den Nachbenannten **Glückwunschschreiben** und **Telegramme:**

Ahrens, Großherzogl. Hofgärtner in Baden-Baden.
von Berlepsch, Freiherr, Staatsminister in Kloster Seebach bei Langensalza in Thür.
Beckel, Obstbaulehrer in Gransee.
Bertram, Baumschulenbesitzer in Stendal.
Bode, Wanderlehrer des Landwirtschaftl. Kreisvereins in Chemnitz.
Bromme, Kgl. Gartenbaudirektor in Grünberg i. Schlesien.
Brick, Vorsteher der Station für Pflanzenschutz in Hamburg.
Brugger, Vorsteher der Obst- und Gartenbauschule in Bautzen.
von Cetto, Freiherr, Direktor der Bayer. Landwirtschaftsbank in München I.
Depken, Baumschulen, Oberneuland-Rockwinkel bei Bremen.
Diemer, Dr., Dresden.
Echtermeyer, Kgl. Ökonomierat, Direktor der Kgl. Gärtnerlehranstalt in Dahlem.
Erikson, Prof. Dr., Experimentalfältet, Albano bei Stockholm.
Frensel, Ober-Postassistent in Hemer.
von Friesen, Freiherr, in Rötha.
Frisch, Chr. Wilh., Sägewerk und Kistenfabrik, in Cöln-Sülz.
Fromm, Hoflieferant in Frankfurt a. M.
Fürbringer, Dr., Landgerichtsdirektor in Eisenach.
Genth, Bankdirektor in Bad Kösen.
Goeschke, Kgl. Gartenbaudirektor in Proskau, Bez. Oppeln.
Goethe, Kgl. Landesökonomierat in Darmstadt.
Goethe, Kaiserl. Rat in Baden bei Wien.
Groß, Professor in Tetschen.
Hartmann, C. in Ludwigsburg.
Heyden, Kreisobstbauinspektor in Oppenheim.
Herz in Stuttgart.
Hinger, Oberlehrer a. D., Pomologe, Feldkirch.
Hönings, Baumschulen und Obstplantagen in Neuß.
Huber, Kgl. Garteninspektor, Direktor der Obstbaulehranstalt Oberzwehren.
Immendorff, Hofrat, Prof., Dr. in Jena.
Jahn, Direktor der Freiherrl. von Friesenschen Gartendirektion in Rötha.
Kindshoven, Kgl. Landwirtschaftslehrer in Bamberg.
Klepzig, Dr., Formobst-Anlage Guarda in Remagen
Krey & Sommerlad, Kunstanstalt für Graphische Erzeugnisse in Niedersedlitz.
Krüger, Professor Dr., Bernburg.
Krüger, Kgl. Regierungsrat und Baurat in Bromberg.
Lierke, Agrikulturchemiker in Leopoldshall-Staßfurt.
Leberecht, Richard, in Luckau.
Lienau Dr., in Halle.
Lucas, Kgl. Ökonomierat, Direktor des Pomologischen Instituts in Reutlingen.
Lüstner, Professor Dr., Vorsteher der Pflanzenpathologischen Versuchsstation in Geisenheim.
Mader, Kaiserl. Rat in Meran.
Marggraff, Fabrikbesitzer in Wolfswinkel bei Neustadt Eberswalde, Bez. Potsdam.
Maurer, Großherzogl. Garteninspektor in Jena.
Mueller, Geh. Oberregierungsrat Dr., Landwirtschaftl. Sachverständiger beim Kaiserl. Deutschen Konsulat in Rom.
Peicker, Großherzogl. Garteninspektor in Hertwigswalde b. Kamenz, Schlesien.
Rebholz, Kgl. Bayer. Landesinspektor für Obst- und Gartenbau, München.
Scriba, Syndikus für Rechtsfragen bei der Landwirtschaftskammer in Halle.
Schander, Dr. Richard, Vorsteher des Pflanzenpathologischen Instituts der Landw. Versuchs- und Forschungsanstalten in Bromberg.
Stähle i. F. Eckstein & Stähle, Kgl. Hofkunstanstalt in Stuttgart.
von Stockhausen, Freiherr Dr., Vorsitzender der volkswirtschaftlichen Abteilung bei der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen in Halle.
Störmer, Dr., Vorsteher der Station für Pflanzenkrankheiten der Landwirtschaftskammer in Halle.

Digitized by Google

Tamaro, Professor Dr., Direktor der Kgl. Ackerbauschule in Imola, Italien.
Thalacker, Bernhard, G. m. b. H., Leipzig-Gohlis. Redaktion der Fachzeitschrift „Der Handelsgärtner".
Tscheuke, Sekretär des Verbandes deutscher Blumengeschäfts-Inhaber in Charlottenburg.
Ulmer, Verlagsbuchhandlung in Stuttgart.
Wallenborn, Reichstagsabgeordneter in Berlin.
Wagner, Professor Dr., in Weihenstephan.
Wessel, Konsul in Bonn.
Frau Wichtendahl, in Hannover, (Tochter des † J. G. C. Oberdieck).
Wittmack, Professor Dr., Geh. Regierungsrat in Berlin.
Zorn, Richard, Obstkulturen in Hofheim a. Taunus.

Atridaberg, Schwedischer Pomologischer Verein, Freiherr Adelswärk, Atridaberg in Schweden, Vorsitzend.
Aussig, Obst- und Gartenbauverein für das deutsche Elbtal in Böhmen.
Braunschweig, Herzoglich Braunschweig-Lüneburgische Bau-Direktion.
Braunschweig, Herzogl. Braunschweig-Lüneburgisches Staatsministerium.
Breslau, Landwirtschaftskammer für die Provinz Schlesien.
Berlin W., Reichsamt des Innern.
Dahlem, Kaiserl. Biologische Anstalt für Land- und Forstwirtschaft.
Darmstadt, Großherzogl. Ministerium des Innern.
Ecully, Société Pomologique de France. Gabriel Luizet, Präsident.
Frankfurt a. M., Zentrale für Obstverwertung und Komitee der Obstmärkte.
Güstrow, Verband Mecklenburgischer Obstbauvereine, E. V.
Görlitz, Gartenbauverein für die Oberlausitz.
Haigerloch, Obstbauverein.
„ Obstbauverband.
Jork i. Alten Lande, Prov. Hannover: Kreisausschuß.
Leobschütz i. Schlesien: Obst- und Gartenbauverein.
London, Westminster S. W., Vincent Square: Royal Horticultural Society.
Lechenich i. Rheinld.: Obst- und Gartenbauverein für Lechenich u. Umgegend, Engelb. Kerp I, Geschäftsführer.
München, Bayerischer Landwirtschaftsrat.
München, „Wochenblatt des Landwirtschaftlichen Vereins in Bayern".
Rixdorf-Berlin, Verband der Handelsgärtner Deutschlands.
Schässburg i. Ungarn, Obstbauabteilung des Schässburger Landwirtschaftl. Bezirksvereins.
Stuttgart, Königl. Württembergische Zentralstelle für die Landwirtschaft.
Utrecht i. Holland: Niederländische Pomologische Vereinigung.
Wien XIX/3, Wigandstraße 28, Landesobstbauverein für Nieder-Österreich.
Wiesbaden, Landwirtschaftskammer für den Regierungsbezirk Wiesbaden.
Zerbst: Landwirtschaftskammer für das Herzogtum Anhalt.

Bericht über die Beratungen des Gesamtvorstandes des D. P.-V. in Eisenach am 27. Mai 1910.

Anwesend waren die Herren: Frh. v. Solemacher, Bißmann, Domnick, Fischer-Stuttgart, Grobben, Hagemann, Müller-Diemitz, Müller-Langsur, Rosenthal-Rötha, Weirup, Zier und der I. Vorsitzende Lorgus.

Durch dringende Berufsgeschäfte waren verhindert die Herren: Frh. v. Cetto-München, Rebholz, Dr. Schander, Zorn-Hofheim.

Die Herren Fürst Gagarin-St. Petersburg und Lesser-Kiel nahmen auf Einladung des Vorstandes an den Verhandlungen teil. Der erstere, um sich über die Art der Vorstandsarbeit im Interesse des von ihm geleiteten Kaiserlich russischen Obstbauvereins zu unterrichten.

1. Bei der Auslosung von sieben Vorstandsmitgliedern, für die, wie auch für den I. Vorsitzenden, in Eisenach satzungsgemäß eine Neuwahl in Eisenach erfolgen mußte, wurden die Namen der Herren: Bißmann, Frh. v. Cetto, Müller-Diemitz, Rosenthal, Dr. Schander, Zier, gezogen. Es wurde beschlossen, der Hauptversammlung die Wiederwahl dieser Herren und für Herrn Zier, der seine Stellung in Mecklenburg verlassen hat und jetzt in Zerbst in Anhalt als Direktor des Herzogl. Obstmuttergartens tätig ist, Herrn Lesser-Kiel vorzuschlagen.

2. Bericht über die Kassenführung, den Vermögensbestand und die Geschäftsführung. Der Gesamtvorstand genehmigte ohne Einspruch die vorgelegten Berichte, die in dieser Nummer gleichzeitig veröffentlicht werden.

3. Für die Hauptversammlung 1911 waren die folgenden Einladungen eingegangen: Leitung der hygienischen Ausstellung in Dresden — Vorstand des Obst- und Gartenbauvereins Arolsen, Fürstentum Waldeck — Verband der Obstbauvereine im deutschen Bodenseegebiet in Lindau nach Friedrichshafen am Bodensee. Es wurde ferner Posen vorgeschlagen, wo im nächsten Jahre eine größere Provinzialausstellung stattfindet. Der Vorstand beschloß, der Hauptversammlung Friedrichshafen für 1911 vorzuschlagen. Herr Fischer-Stuttgart beantragt, daß die der Jahresversammlung satzungsgemäß voranzugehende Vorstandsversammlung in Stutgart stattfinden möge. Der

Digitized by Google

Vorstand wird dieser freundlichen Einladung gerne folgen.

4. Es wurde beschlossen, der Hauptversammlung vorzuschlagen, unter den angebotenen, sehr günstigen Bedingungen einen 3jährigen Mietsvertrag mit der Gesellschaft m. b. H.: Geschäftshaus des D. P.-V. für die seit 2 Jahren von dem D. P.-V. benützten Büroräume abzuschließen. Der Mietspreis entspricht nur den Zinsen des sehr preiswert erworbenen Grundstückes, den in Eisenach sehr geringen Abgaben und den etwa notwendig werdenden Aufwendungen.

5. Die Annahme der Vorschläge des Vorsitzenden — Herrn Bißmann-Gotha — der ständigen Kommission zur Beurteilung von Obstneuheiten, zur Einführung einer einheitlichen Nummerbezeichnung und von einheitlichen Fruchtgrößen der wichtigsten deutschen Obsthandelssorten und die Empfehlung ihrer Annahme an die Hauptversammlung wurde nach den in der Deutschen Obstbauzeitung wiederholt veröffentlichten Bestimmungen beschlossen.

6. Über mehrere eingegangene verschiedenartige Anträge wurde beraten und beschlossen, ihnen, soweit sie geeignet sind, Verbesserungen herbeizuführen, Folge zu geben. Ein Antrag des Württembergischen Obstbauvereins in Stuttgart, der von seinem Vorsitzenden, Stadtrat Fischer begründet wurde, bezweckt die künftige gleichmäßige Benennung der deutschen Obstverkaufsvermittelungsstellen, die bis dahin nicht weniger als 12 verschiedene Namen führen. Der D. P.-V. wird sich bemühen, die beteiligten Vermittelungsstellen zur Annahme eines gleichartigen Namens, dem die zutreffende Bezirksbezeichnung hinzugesetzt wird, — z. B. Obstvermittelungsstelle der Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen — zu veranlassen.

7. Für die Ernennung von Ehren- und korrespondierenden Mitgliedern des D. P.-V. wurden die Vorschläge beschlossen, die von der Hauptversammlung einstimmig angenommen wurden und die in diesem Heft an anderer Stelle ausführlich angeführt sind.

8. Der I. Vorsitzende berichtet über die Vorträge, Veranstaltungen und Teilnehmer des IV. Lehrgangs des D. P.-V. in München. Der Gesamtvorstand erklärte sich mit allen getroffenen Maßnahmen einverstanden. Die Tagesordnung des Lehrganges München ist in dem heutigen Heft veröffentlicht.

9. Über die Einweihung des Oberdieck-Denkmals berichtete der I. Vorsitzende. Die Mitglieder finden auch hierüber einen ausführlichen Bericht in dem heutigen Heft.

10. Die Reisepläne und die Grundsätze, die bei der Wahl der Reiseteilnehmer befolgt werden sollen, wurden beschlossen. Es sind in Aussicht genommen Lehrreisen mit beschränkter Teilnehmerzahl nach Holland, England und Mähren.

11. Die künftigen Arbeiten der Vorstandsabteilungen, über die eine Besprechung und Verteilung unter den Vorstandsmitgliedern stattfand, sind unter den untenstehend verzeichneten Vorschlägen des Vorsitzenden für das Arbeitsprogramm des II. Halbjahres 1910 und des Jahres 1911 verzeichnet.

12. Über die getroffenen Vorbereitungen für die Eisenacher Tage berichtete der Vorsitzende. Der Gesamtvorstand erklärte sich einverstanden.

13. Geschäftliche Mitteilungen konnten wegen Zeitmangels nur zum Teil zum Vortrag gebracht werden. Sie betreffen ausnahmslos Angelegenheiten der Geschäftsführung oder derartiger Gegenstände, die nur den Gesamtvorstand angehen.

14. Arbeitsprogramm. Der Vorsitzende unterbreitet dem Gesamtvorstande seine nachfolgenden Vorschläge, von denen selbstverständlich nur eine beschränkte Zahl in diesem und im nächsten Jahre zur Ausführung gelangen kann. Die vorgeschlagenen Arbeiten werden zum Teil in den Vorstandsabteilungen bearbeitet werden.

a) Zeitgemäße Aufgaben für Obstausstellungen.

b) Erfahrungen mit besten neueren Obstsorten.

c) Beste Himbeer- und Erdbeersorten. Erfahrungen über ihre besten Kulturmethoden.

d) Klein-(Liebhaber-)Obstbau.

e) Verbesserung des Obstanbausortiments des D. P.-V. auf Grundlage der von Herrn Müller-Diemitz 1908 in Eisenach gemachten Vorschläge und der vom D. P.-V. herausgegebenen Tabellen.

f) Verbesserung der Anzucht und Auswahl von Obstwildlingen. Obst-Mutterbäume für Edelreiser.

g) Prüfungsstelle für Geräte und Maschinen für den Obstbau und für Baumschulen.

h) Erfahrungen von Praktikern und Wissenschaftlern über Obstlagerhäuser mit Kühleinrichtung.

i) Frauenarbeit im Obst- und Gartenbau.

k) Wissenschaftliche Aufgaben, z. B. Obstbaumsterben. Neuere Mittel für Schädlingsbekämpfung. Zu diesem Punkte werden weitere Vorschläge erbeten.

l) Preisaufgaben, die nach bestimmten Bedingungen des D. P.-V. aufzustellen, zu bearbeiten und zu lösen sind, z. B.: Einträglichste, besonders neuere Obstsorten mit genauen Angaben über Alter, Zahl, Erntemenge, Erntewert, Standort, angewandte Pflege, Name der Eigentümer, der selbstbeobachteten Standbäume und Einsendung einer Anzahl Durchschnittsfrüchte. — Statistische Angaben über Menge und Wert des in den letzten 5 (oder 10) Jahren in Deutschland aus dem Ausland eingeführten Obstes und Gemüses. Genaue Angaben über die Mengen und Arten in den einzelnen Monaten, über die Beteiligung der verschiedenen Länder an der Einfuhr usw., zum Zweck der Verwertung für die Verhandlungen über die neuen Handelsverträge. — Arbeiten über die Züchtung neuer Obstsorten von Praktikern und Wissenschaftlern in der Art der Arbeiten von Böttner-Frankfurt und Löbner-Dresden über Obstsortenkunde

m) Zweckmäßige Verwertung minderwertigen Obstes.

n) Einrichtung einer besseren und regelmäßigeren Berichterstattung (Rundschau) in der Vereinsschrift über alle wichtigen Erzeugnisse im Obstbau im In- und Auslande.

o) Eingaben an staatliche Behörden zur Förderung des Obstbaues. Vertretung des Obstbaues in dem wirtschaftlichen Ausschuß des Reiches und im Eisenbahnrat. — Er-

Digitized by Google

mäßigung des Zolles bei der Einfuhr von Tabakextrakt. — Aufstellung von Obstautomaten. Bisher hat die Firma Stollwerk-Köln allein die Berechtigung für Automaten auf den Bahnhöfen gepachtet.

p) Einfluß auf die Gestaltung der neuen Handelsverträge.

q) Bestimmung für Abschätzung von Obstbäumen auf Anregung der Herren Müller-Diemitz und Bißmann-Gotha.

r) Versuche mit und Prüfung von künstlichen Düngerarten.

Es ist sehr wünschenswert, daß sich die Mitglieder des D. P.-V. an den vorgeschlagenen Arbeiten auf Grund ihrer eigenen praktischen Erfahrungen und ihrer Kenntnisse zahlreich beteiligen. Die Namen der Vorstandsmitglieder, denen die Bearbeitung der für die satzungsgemäß gebildeten Vorstandsabteilungen gestellten Aufgaben obliegen, sind in Heft 3, 1910, Seite 34 veröffentlicht. Alle Herren und auch der unterzeichnete Vorsitzende sind gern bereit, auf jede diesbezügliche Anfrage jederzeit und gerne jede gewünschte Auskunft und Ratschläge zu erteilen.

Die Beratungen des Vorstandes wurden kurz vor 1 Uhr geschlossen.

Ich möchte an dieser Stelle erwähnen, und meinem herzlichen Dank dafür Ausdruck geben, daß mir von den Herren des Gesamtvorstandes nach Schluß der Vorstandsversammlung durch ein herrliches Geschenk in Gestalt wundervoller Kristall-Gläser, Vasen, Fruchtschalen, silberner Fruchtmesser und einer großen Anzahl Werbekarten des D. P.-V. mit den Namen neu angemeldeter Mitglieder des D. P.-V. eine sehr große Freude bereitet wurde. Das herrliche Geschenk, dann aber die einmütige Absicht mich zu erfreuen und die lieben, herzlichen Worte, die Herr Müller-Langsur namens des Gesamtvorstandes in Eisenach zu mir sprach, haben mich sehr glücklich gemacht.

Lorgus.

Die Bedeutung des neuen Weingesetzes für die Obstweinbereitung.

Vortrag des Herrn Professor **Dr. Kulisch-Colmar i. Els.**, auf der Hauptversammlung des D. P.-V. in Eisenach.

Mit dem ersten Oktober vergangenen Jahres ist das neue Weingesetz in Kraft getreten, das dritte Weingesetz, das wir innerhalb weniger als 20 Jahren erhalten haben. Diejenigen von Ihnen, welche der Weinbranche näher stehen, wissen, daß dieses Gesetz geboren ist unter sehr heftigen Kämpfen und nach einer sehr lebhaften Agitation für und wider. Diese Periode des Kampfes ist nun abgeschlossen, und man hat versucht, durch eine gesetzgeberische Maßnahme der Branche wieder Ruhe zu geben, soweit dies überhaupt bei widerstreitenden wirtschaftlichen Interessen möglich ist.

Wenn man das neue Weingesetz kurz kennzeichnen will, so geschicht das wohl am treffendsten damit, daß man sagt,: dem Weingesetz liegt der Gedanke zugrunde, im Interesse des reellen Weinverkehrs und im Interesse der Weintrinker den unlauteren Machenschaften auf dem Gebiete der Weinbereitung und des Weinvertriebes, namentlich auch der Weinbenennung durch wirksamere gesetzliche Massnahmen, als die früheren Gesetze sie der Verwaltung und der Justiz an die Hand gaben, ein Ende zu machen.

In zweifacher Richtung hat das neue Weingesetz tief in den ganzen Weinverkehr eingegriffen. Einerseits dadurch, dass es die materiellen Bestimmungen darüber, wie man Wein bereiten und Wein behandeln darf, viel enger und strenger gefasst hat, als es die früheren Gesetze taten. Aber bei der Eigenart der Weindarstellung, die sich im Dunkel des Kellers vollzieht, ist es sehr schwer, mit Bestimmungen auf dem Papier den Willen des Gesetzgebers voll zur Geltung zu bringen, und so hat sich mehr und mehr in der Entwicklung unserer Gesetzgebung der Gedanke durchgerungen, dass ein Gesetz ohne Maßnahmen die die Durchführung des Gesetzes im Hande und Verkehr gewährleisten, ein Schwert ohne Schneide ist. Darum hat der Gesetzgeber eine Reihe von Bestimmungen in das neue Gesetz eingefügt, die ich als Kontrollmaßnahmen im weiteren Sinne bezeichnen möchte, und die eben die Aufgabe haben, durch Überwachung des Weinbaues, des Weinhandels und des Weinvertriebes sowie durch Überwachung der der Weinbereitung verwandten Industrien, insbesondere auch der Obstweinbereitung den Willen des Gesetzgebers in die Wirklichkeit überzuführen.

Eine dieser Maßnahmen, worauf ich später noch zu sprechen kommen werde, ist die Schaffung einer einheitlichen Kontrolle durch Beamte, die über das ganze Reich verstreut die Aufgabe haben, den Weinbau und den Weinhandel zu kontrollieren.

Der Obstwein ist in diese Frage vielfach mit hineingezogen worden insofern, als man sich der Überzeugung nicht verschließen konnte, daß der Obstwein vielfach ein Fälschungsmittel für den Traubenwein geworden ist, und namentlich die extraktreichen Birnenweine haben zu der Zeit, als die analysefesten Weine sehr in Blüte standen, vielfach dazu dienen müssen, den mit Zuckerwasser übermäßig gestreckten Weinen hier und da die fehlenden Extraktstoffe wiederzugeben, und so hat sich in den Kreisen, aus deren Agitation das Weingesetz geboren ist, mehr und mehr eine gewisse Gegnerschaft gegen den Obstwein entwickelt, die denn auch insofern in der gesamten gesetzgeberischen Aktion ihre Früchte getragen hat, als man gegen die Verwendung der Obstweine zu Fälschungszwecken Vorschriften erlassen hat, die den Verkehr mit Obstwein zu über-

Digitized by Google

wachen bestimmt sind. Auch nach dieser Richtung will das Gesetz den Mißbräuchen im Weinverkehr steuern, und es greift in die Obstweinbereitung im weitesten Sinne viel mehr ein als die früheren Gesetze und weit mehr, als die meisten, die sich mit dem Obstwein befassen, bisher noch recht erkannt haben.

Bei der Wichtigkeit, die die Obstweinbereitung für die ganze Obstverwertung hat, erschien es mir wünschenswert, diese Frage auch einmal in den Kreisen zu erörtern, die an der Obstverwertung ja in erster Linie interessiert sind, im Kreise der Obstbauer, und ich glaube, dass in diesem Kreise meine Darlegungen vielleicht insofern einigen Nutzen stiften können, als gerade unter Ihnen sehr viele sind, die beruflich berufen sind, die Obstverwertung zu fördern und klärend und belehrend auf diesem Gebiete tätig zu sein, und daß Sie über die Konsequenzen des neuen Gesetzes vollkommen im klaren sein müssen, das liegt ja ohne weiteres auf der Hand.

Dabei bin ich mir der großen Schwierigkeiten sehr wohl bewußt, die die Behandlung eines solchen Gegenstandes vor Praktikern macht, Schwierigkeiten zunächst in der Richtung, als ja alle Gesetze, wenn sie ins Leben treten, gewisse Fragen offen lassen, die nur die Rechtsprechung zu beantworten und definitiv zu entscheiden in der Lage und berufen ist, und da stehen wir, die wir über ein solches Gesetz sprechen sollen, oft vor der Ungewißheit: wird die Rechtsprechung in diesem oder in jenem Sinne ausfallen? Ich werde mich in solchen Fragen auf den Standpunkt stellen, der mir auch vom Gesichtspunkte des Interessenten, der vor Schaden behütet werden will, der einzig richtige zu sein scheint, daß ich die Auffassung vertrete, die möglicherweise als die strengste platzgreifen kann, damit nicht jemand durch meine Ausführungen verleitet wird, sich eines Vergehens gegen das Gesetz schuldig zu machen. Weiter aber ist ein solcher Gegenstand schwierig vor allen Dingen deshalb, weil es so außerordentlich trocken ist, gesetzliche Bestimmungen zu behandeln und in anschaulicher Weise darzustellen, namentlich vor einem Kreise von Personen, die nicht gewohnt sind, mit den rechtlichen Begriffen zu arbeiten, die dem Gesetz zugrunde liegen, und ich glaube deshalb Ihrem Interesse zu entsprechen, wenn ich meine Aufgabe dahin auffasse, daß ich vor allen Dingen die wichtigeren Gesichtspunkte in den Vordergrund stelle und Ihnen namentlich zeige, inwieweit das neue Weingesetz Veränderungen gegenüber den früheren Gesetzen gebracht hat. Dann werde ich es auch vermeiden können, Ihnen eine Aufzählung von Einzelbestimmungen zu geben, die schliesslich nur ermüden würde. Ich werde weiter Fragen in den Vordergrund stellen, die technisch und wirtschaftlich vom Standpunkte der Obstverwertung wichtig erscheinen. Der Hauptzweck meiner ganzen Darlegungen ist aber der, Sie darauf hinzuweisen, daß die Interessenten auf diesem Gebiete aufgeklärt werden müssen, und die Fragen gewissermaßen hervorzulocken, die noch zu Zweifeln Anlaß geben können. Denn es liegt im Interesse des ganzen Verkehrs mit Obstwein, daß, wo noch Zweifel sind, diese durch eine Aussprache und eventuell durch eine Verständigung oder Vereinbarung darüber, wie man das Weingesetz aufzufassen habe, so weit es der Auffassung der Interessenten überhaupt Raum lässt, zur Entscheidung zu bringen.

Es wird unsere ganzen Betrachtungen erleichtern, wenn ich davon ausgehe, welche Stellung der Obstwein überhaupt im Rahmen des Weingesetzes einnimmt. Der leitende Grundsatz des Gesetzes ist im allgemeinen der, daß Obstwein kein Wein ist, und daß daher die strengen Bestimmungen, die für die Darstellung von Wein im allgemeinen gegeben sind, für den Obstwein im grossen und ganzen nicht zutreffen. Nur insoweit also, als das Gesetz ausdrücklich gewisse Bestimmungen für Obstwein trifft, nur insoweit gilt es für den Obstwein und nur insoweit gilt es für den Verkehr mit Obstwein und für den Verkauf, als dieser Verkehr und Verkauf in Verbindung mit Traubenwein stattfindet. Sie werden nachher noch des näheren hören, wie das zu verstehen ist.

Das Gesetz hat den Obstwein unter eine Gruppe von Getränken gebracht, die es als weinähnliche bezeichnet. Schon das Gesetz vom Jahre 1892 kannte diesen Begriff und das Gesetz vom Jahre 1901 hat ihn aufrecht erhalten, und die Erläuterungen zu diesen Gesetzen sowie die Entstehung der Gesetze selbst ließen für den Sachverständigen gar keinen Zweifel, daß der Gesetzgeber, wenn er von weinähnlichen Getränken sprach, in erster Linie an den Obstwein gedacht hat; denn es gibt kein Getränk, das so weinähnlich ist wie gerade der Obstwein. Merkwürdigerweise hat sich nun gegen diese Auffassung in den letzten Jahren kurz vor dem Ableben des alten Gesetzes aus den Kreisen des Bundes der deutschen Nahrungsmittelhändler eine Opposition geltend gemacht, die gefühlt hat, daß, wenn man den Obstwein als weinähnliches Getränk betrachte, er von dem Gesetz mit an den Rockschößen ergriffen werden könne, und dieser Exekution wollte man ihn möglichst entziehen, und so erfand denn mit einemmal der Verkehr mit Obstwein die Tatsache, daß der Obstwein nicht weinähnlich sei.

Der Gesetzgeber hat solchen Zweifeln diesmal ein Ende gemacht, indem er in einem Punkte des Gesetzes ganz scharf ausgesprochen hat, daß die weinähnlichen Getränke, die aus Fruchtsäften — und das werden ja die Obstweine — dargestellt werden, als weinähnliche im Sinne des Gesetzes zu gelten haben.

Noch ein anderes muß ich da hervorheben. Das Gesetz verbietet jede Nachahmung von Wein, jede Darstellung eines Getränkes, das nach seinem Aussehen und nach seinem Geschmack mit Wein verwechselt werden kann, soweit es nicht aus frischen Trauben gewonnen wird. Also die Darstellung jedes Getränkes, das mit Wein verwechselt werden kann und nicht Traubenwein ist, ist verboten. Es ist ganz gleichgültig, ob der Betreffende ein Getränk darstellt, um es unter diesem oder jenem Namen zu verkaufen, oder ob er die Täuschungsabsicht dabei nicht hat, sondern ganz allgemein ist die Nachahmung von Wein verboten. Diese Konstruktion des Gesetzes hat sich aus den Erfahrungen mit den früheren Gesetzen ergeben, der Erfahrung, daß es gar nichts hilft, wenn man sagt: nachgemachter, gefälschter Wein muß mit den und den

Digitized by Google

Kautelen in den Verkehr gebracht werden. Die Wirkung im Leben ist eben die: beim ersten Abnehmer kann man es noch verfolgen, beim zweiten ist es schon schwerer und beim dritten hört es überhaupt auf, da ist es schon ein Ding der Unmöglichkeit, mit einiger Sicherheit Nachforschungen anzustellen, ob das Getränk wirklich dem Gesetz entsprechend dargestellt worden ist oder nicht. Darum hat man von Grund aus dem Verkehr mit nachgemachten Weinen ein Ende gemacht, indem man gesagt hat: Wein darf nicht nachgemacht werden.

Diese Vorschrift würde nun, wenn sie nicht eine Ausnahme im Gesetze selbst fände, auch die Nachmachung von Wein aus Obst verbieten und würde damit auch die Darstellung von Obstwein untersagen. Ich habe Ihnen ja schon vorhin auseinandergesetzt, daß Obstwein in hohem Grade weinähnlich ist, und ich bin fest überzeugt, es gibt sehr viele Obstweine, die nach ihrer geschmacklichen Beschaffenheit und nach ihrem Aussehen derart sind, daß sie von einem Nichtkenner mit Wein verwechselt werden können, und damit würde der Obstwein unter das Verbot der Nachmachung fallen, wenn das Gesetz nicht selbst eine Ausnahme nach dieser Richtung feststellte, und das tut das Gesetz eben in dem § 10, wo es sagt: weinähnliche Getränke dürfen dargestellt werden aus Fruchtsäften, Pflanzensäften und Malzauszügen. Die Malzauszüge interessieren uns hier nicht, man hat da den seligen Maltonweinen im Gesetz nachträglich noch Rechnung getragen, indem man annahm, sie könnten einmal wieder aufleben. Bei den Pflanzensäften hat man in erster Linie an Rhabarberwein gedacht, der dem Obstwein nahesteht. Weinähnliche Getränke aus Fruchtsäften das sind allein die Obstweine im weitesten Sinne.

Wenn ich nun übergehe zu der Besprechung der Bestimmungen, die das Gesetz bezüglich dieser weinähnlichen Getränke aus Fruchtsäften trifft, so wird es sich empfehlen, daß wir eine scharfe Trennung machen. Einerseits wollen wir und zwar im voraus alle die Fragen behandeln, die mehr formaler Natur sind, die die Überwachung des ganzen Verkehrs mit Obstwein regeln sollen, und in zweiter Linie die Fragen, welche die Darstellung des Obstweines als solchen betreffen.

Da ist zunächst festzustellen, daß der ganze Verkehr mit Obstwein, die gewerbsmäßige Darstellung beim Fabrikanten, beim Bauer, der sich Obstwein keltert, bei dem Privatmanne, der sich Obstwein darstellt, also die ganze Darstellung von Obstwein gewerbsmäßig und nicht gewerbsmäßig, der Kontrolle durch die von Amts wegen angestellten Weinkontrolleure, die Sachverständigen, die berufen sind, den Weinverkehr zu überwachen, unterliegt. Das ist keine Neuerung, das war auch schon unter dem Gesetz von 1901 der Fall. Eine Änderung ist darin vielleicht nur insofern eingetreten, als es in dem jetzigen Gesetz wesentlich schärfer zum Ausdruck gekommen ist, und praktisch wird es sich vielleicht insofern etwas anders gestalten, als die Zahl der Weinkontrolleure wesentlich vergrößert worden ist und als namentlich auch in denjenigen Gegenden Weinkontrolleure angestellt werden, wo man keinen Wein baut, zum Beispiel in Norddeutschland und insbesondere auch in den großen Städten Berlin, Hamburg usw.

Ich glaube, es ist nicht zweckmäßig, Sie mit allen Befugnissen der Weinkontrolleure im einzelnen zu befassen, ich will nur kurz hervorheben, daß diese Befugnisse der Weinkontrolleure sich namentlich darauf erstrecken, den ganzen Betrieb einzusehen, Proben zu fordern, den Inhaber zu fragen nach der Art der Darstellung seiner Weine und der verwendeten Stoffe und dann auch sich über den Vertrieb der betreffenden Getränke an der Hand der geschäftlichen Aufzeichnungen Klarheit zu verschaffen. Der Inhaber des Betriebes braucht da nichts weiter zu tun, als das, was er jedem Polizeibeamten gegenüber in anderen Dingen tun muß, daß er nämlich über seinen geschäftlichen Betrieb und auch über die technischen Verhältnisse seines Betriebes dem zuständigen Beamten, der zum Stillschweigen, zur Amtsverschwiegenheit ausdrücklich verpflichtet wird, Auskunft gibt. Es gilt diese Kontrolle auch — das möchte ich gleich hervorheben — für die Vermittler von Obstwein, zum Beispiel für die Agenten in den kleinen Städten, die für den Obstweinfabrikanten Obstwein verkaufen. Auch diese unterliegen genau so der Kontrolle bezüglich ihrer Geschäftsführung wie der Darsteller von Obstwein selbst. Gerade bezüglich dieses Punktes wird es sich empfehlen, wenn ich mir die Einzelheiten mehr für die schriftliche Darlegung vorbehalte; denn die Erörterung der einzelnen Befugnisse und rechtlichen Verhältnisse, die da in Betracht kommen, würde uns hier zu weit führen und würde bei der Kürze, in der sie nur gegeben werden könnte, leicht ungenau werden.

Eine zweite Maßnahme, die sehr tief in das Wirtschaftsleben nach jeder Richtung eingreift und die durch das jetzige Weingesetz neu eingeführt wird, ist die, daß eine Buchkontrolle eingeführt wird, eine Verpflichtung, Buch zu führen weit über das Maß hinaus, das sonst dem Kaufmann durch anderweitige gesetzliche Bestimmungen auferlegt wird. Gerade diese Bestimmungen haben vielfach zu Klagen der Interessenten Veranlassung gegeben, namentlich hat man vielfach geklagt über die Umständlichkeit der Formulare, die dazu vorgeschrieben sind. Wenn man aber den Vorschlägen, die zur Vereinfachung der Formulare gemacht werden, nähertritt, erkennt man gewöhnlich sofort, daß der Betreffende nicht übersieht, was der Gesetzgeber von der Anlage dieser Bücher fordert, welche Bestimmungen er bezüglich des Inhalts dieser Bücher aufgestellt hat, und man überzeugt sich dann alsbald, daß, wenn man dem genügen will, solche Formulare gar nicht einfach sein können. Ich gebe aber ohne weiteres zu, daß die weitere Ausgestaltung und Vereinfachung dieser Bücher eine offene Frage ist.

Ich persönlich stehe auch auf dem Standpunkt, daß der Wert dieser ganzen Buchkontrolle nicht im richtigen Verhältnis steht zu den großen Beschwerden, die sie dem Verkehr auferlegt. Wer Wein fälschen will, wird im großen und ganzen auch in der Lage sein, Bücher zu fälschen, und es ist daher meiner Ansicht nach im allgemeinen, namentlich wenn man berücksichtigt, um wieviel Tausende und Hunderttausende von Betrieben es sich handelt,

Digitized by Google

unmöglich, diese Buchführung überhaupt nur einigermaßen zu kontrollieren, und dadurch wird ihr Wert ja schon von vornherein wesentlich eingeschränkt. Aber abgesehen von diesem persönlichen Standpunkt muß ich doch auch darauf hinweisen, daß es dringend notwendig ist, daß die Interessenten sich mit dieser schweren Last abfinden, und ich will daher ganz kurz die Frage berühren, wer von den Obstweinproduzenten verpflichtet ist, sich dieser Buchführung zu unterwerfen.

Wer nur Obstwein darstellt, der ist von der Buchkontrolle frei, und nur derjenige muß sich ihr unterwerfen, der gewerbsmäßig Wein darstellt oder in den Verkehr bringt. Also nur da, wo die Darstellung von Obstwein verbunden ist mit der Darstellung von Wein und der Verkauf von Obstwein verbunden ist mit dem Verkauf von Wein, nur da besteht eine Verpflichtung zur Buchkontrolle. Wo also des Weines wegen Bücher geführt werden müssen, da erstreckt sich die Buchführungspflicht auch auf den Obstwein, nicht aber in den Betrieben, die nur Obstwein an sich in den Verkehr bringen. Ich will ein paar Beispiele anführen, die Ihnen zeigen werden, welche Betriebe hier in Betracht kommen. Jeder Winzer, der gewerbsmäßig Wein aus Trauben darstellt und verkauft, um daraus mehr oder weniger seinen Lebensunterhalt zu ziehen, muß Buch führen; er muß auch Buch führen über den Obstwein, den er etwa macht oder kauft und verkauft oder verbraucht. Der Obstweinfabrikant, der zugleich Weinhandel treibt, ist verpflichtet Buch zu führen, ebenso der Obstweinfabrikant, der Wein zu Cognak oder zu Maiwein oder zu Punsch weiter verarbeitet, der also Traubenwein weiter verarbeitet, auch der muß über seinen Obstweinbetrieb Buch führen. Die Agenten, die Traubenwein in den Verkehr bringen, müssen auch über den Obstwein, den sie eventuell mit vertreiben, Buch führen.

Da ist nun eine Frage mehrfach aufgeworfen worden, die ich kurz berühren möchte, nämlich die Frage: ist es nicht möglich, daß ein Obstweinproduzent, der zugleich Traubenwein führt — ich will einmal annehmen: ein Obstweinproduzent hat einen Traubenweinverkehr in beschränktem Umfange und daneben einen Obstweinverkehr, er würde also nach dem Gesetz an sich buchführungspflichtig sein — sich dieser Buchführungspflicht dadurch entzieht, daß er sagt: ich trenne meinen Obstweinkeller von dem Traubenweinkeller? Ich glaube nicht, daß eine solche Trennung von der Buchführungspflicht entbindet, denn das Gesetz macht keinen Unterschied, wo die betreffenden Weine liegen, ob sie getrennt liegen oder nicht, sondern wenn es sich um einen einheitlichen Betrieb handelt, vertreten durch ein und dieselbe Person, eventuell auch eine juristische Person als Inhaber des Betriebes, so muß unter allen Umständen Buch geführt werden, auch dann, wenn man den Obstwein und den Traubenwein gesondert einlagert.

Die bei weitem größte Zahl der Buchführungspflichtigen werden ja die Kleinhändler ausmachen. Alle Kleinverkäufer, Kolonialwarenhändler usw., die Traubenwein in den Verkehr bringen, müssen über ihren Traubenweineinkauf und -Verkauf Buch führen, und zwar nach den besonderen Vorschriften des Gesetzes, die wie gesagt viel weiter gehen, als es das Handelsgesetzbuch verlangt, sie müssen ihre Buchführung auch auf den Obstwein ausdehnen, wenn sie neben Traubenwein auch Obstwein in den Verkehr bringen. Ich glaube also, daß das die weitaus größte Zahl der Buchführungspflichtigen ist, denn ich brauche Ihnen nicht auseinanderzusetzen, wie ausgedehnt die Zahl der Leute ist, auf welche diese Voraussetzung zutrifft.

Auf die amtlichen Schemata will ich nicht weiter eingehen, sie gestalten sich ganz verschieden, je nachdem es sich um Winzer oder Weinhändler, um Vermittler oder Kleinverkäufer handelt. Der Inhalt der Buchführung läßt sich kurz dahin skizzieren, daß erstens über sämtliche Einlagerungen: eigene Ernte, Kelterung und Käufe Buch geführt werden muß, ferner über den Verkauf von Weinen und Obstweinen und weiter auch über den Kleinverkauf und Verbrauch, wobei allerdings für den Kleinverkauf die Vereinfachung zugestanden ist, daß man nur monatlich abzuschreiben braucht, und beim Verzapfen von Wein oder Obstwein genügt es, das Faß, das man ansticht, auszutragen als angestochen mit so und so viel, und man hat dann nur, wenn das Faß verbraucht ist, am Schlusse des Verbrauchs einzutragen, daß es dann und dann wieder leer geworden ist; das sind die einzigen Eintragungen, die darüber zu machen sind.

Aber — und das möchte ich auch noch hervorheben — auch über den Zucker, der gekauft wird, muß in solchen Betrieben Buch geführt werden und zwar nicht nur über den Zucker, der zur Verzuckerung von Wein Verwendung findet, sondern über den Zucker, der überhaupt in den betreffenden Betrieb hineinkommt, also auch über den Zucker, der eventuell zur Obstweinbereitung verwendet wird. Ich glaube, daß diese Bestimmung in der Praxis dahin führen wird, daß in jedem Betriebe eine scharfe Trennung zwischen Obstwein und Traubenwein eintreten wird, und daß sich die Obstweinfabrikanten und Obstweinindustriellen im weitesten Sinne des Wortes entschließen werden, den Traubenwein, den sie nebenher geführt haben, ganz abzuschaffen, um eben einen reinen Betrieb für Obstwein zu haben, der dann nicht mehr buchführungspflichtig ist.

Dann möchte ich noch hervorheben, daß eine Maßnahme zur Überwachung der Keller — und das ist namentlich für die Keller der Winzer wichtig, die Traubenwein und Obstwein zu gleicher Zeit einlegen — durch das neue Gesetz eingeführt ist, die dahin geht, daß in solchen Kellern, wo Traubenweine und Obstweine in einem Raum nebeneinander liegen, der Obstwein wie auch der Haustrunk am Fasse bezeichnet werden müssen. Wenn also der Kontrolleur in einen solchen Keller kommt, in dem beim Winzer außer dem Traubenwein auch noch ein Fuder Apfelwein liegt, so muß das Fuder Apfelwein auf dem Fasse die Bezeichnung tragen „Apfelwein", beim Traubenwein ist eine solche Bezeichnung nicht nötig. Für die Verkäufer von Wein kann eine Erleichterung in diesem Punkte dadurch geschaffen werden, daß sie die Getränke besonders lagern. Die Bezeichnungspflicht fällt weg, wenn sie den Traubenwein in

Digitized by Google

dem einen und den Obstwein in dem andern Keller lagern.

Gerade bezüglich dieser Bestimmungen habe ich geglaubt, mich kurz fassen zu sollen, weil sich in einem Vortrage kursorisch wirklich nur sehr schwer ein genaues Bild von diesen Bestimmungen geben läßt. Wenn Sie die Formulare für die Buchführung zur Hand nehmen und versuchen sich hineinzufinden, gestaltet sich die Sache viel einfacher, als man im allgemeinen nach meinen Darlegungen wohl annehmen könnte. Bei den Winzern beschränkt sich zum Beispiel die Buchführung darauf, daß sie ihren Eingang im Herbst mit ein paar Zeilen eintragen und nachher ihren Verkauf wieder eintragen und daß sie beim Haustrunk eintragen: ich habe so und so viel Haustrunk, und daß sie schließlich hinschreiben: ich habe das und das Faß dann und dann angesteckt und habe es dann und dann leer getrunken. Das sind im wesentlichen die Bestimmungen, die für kleinere Betriebe Geltung haben, und für die Kleinverkäufer von Wein ist das Formular auch ganz einfach: sie brauchen nur auf der einen Seite den Eingang und auf der anderen Seite den Ausgang einzutragen.

Ich komme nun zur zweiten Gruppe der Bestimmungen des Gesetzes, die die materielle Darstellung des Weines betreffen, also das eigentliche Weinmachen, wenn ich so sagen darf, und da möchte ich diejenigen Konsequenzen voranstellen, die sich in praktischer Beziehung aus der juristischen Konstruktion des Gesetzes hinsichtlich der Stellung des Obstweines zum Traubenwein ergeben.

Das Gesetz sagt: gestattet ist die Darstellung von weinähnlichen Getränken aus Fruchtsäften. Die Getränke müssen also weinähnlich sein. Dazu ist notwendig, daß sie alkoholisch sind, denn nur ein alkoholisches Getränk ist nach dem Sprachgebrauch und nach den Entscheidungen des Reichsgerichts weinähnlich, so daß alle diejenigen Produkte, die nicht gegoren haben, also die alkoholfreien Getränke im weitesten Sinne überhaupt nicht unter das Gesetz fallen. Also alle Obstmoste und Getränke, die aus Obst dargestellt werden, ohne alkoholhaltig und weinähnlich zu sein, werden überhaupt durch das Weingesetz nicht getroffen.

In dem Worte „Fruchtsäfte" liegt aber noch eine andere Konsequenz, die Konsequenz nämlich, daß Obstwein nur aus frischen Früchten dargestellt werden darf. Nach dem Sprachgebrauch versteht man unter Säften nur den Saft aus frischem Obst, nicht einen Auszug aus getrockneten Früchten, und dieser Auffassung hat sich auch schon in mehrfachen Entscheidungen das Reichsgericht angeschlossen, so daß also mit dieser Zulassung der Darstellung von Wein nur aus frischen Früchten die Darstellung aus getrockneten Früchten ein für allemal verboten ist. Es ist also nicht mehr möglich zum Beispiel aus den Abfällen der amerikanischen Apfelschnitzel Obstwein zu machen; es ist nicht mehr möglich, aus dem Bayerischen Wald getrocknete Heidelbeeren zu beziehen und aus ihnen an irgend einem anderen Platz Obstwein darzustellen, auch der Private darf das nicht. Es ist auch nicht zulässig, zum Beispiel Apfelschnitzel und Obstschnitzel überhaupt zur Obstweinbereitung zu verwenden. Ich glaube aber, daß diese Frage eine wirtschaftliche Bedeutung deshalb nicht hat, weil das getrocknete Obst durch das Trocknen viel zu teuer wird, als daß es mit dem Obstwein aus frischen Früchten konkurrieren könnte.

Aber noch eine andere Konsequenz ergibt sich aus dieser scharfen Umgrenzung des Kreises der Stoffe, aus denen weinähnliche Getränke gemacht werden dürfen. Es dürfen weinähnliche Getränke auch für den Haustrunk nicht dargestellt werden aus sogenannten Moststoffen und sogenannten Mostessenzen. Die Herren, die in Süddeutschland leben, werden wissen, daß man dort überall in den Zeitungen liest, daß man für ein paar Pfennig sich ein Liter guten Haustrunk darstellen könne. Die Moststoffe und Mostessenzen sind meist eingekochtes Tamarindenmus mit irgend welchem Zusatz von verdorbenen Apfelschnitzeln, von verdorbenen Zwetschen oder von verdorbenen Rosinen; denn nur die billigste und schlechteste Ware kann dazu verwendet werden. Dazu kommen dann Zitronensäure, Weinsäure oder Ammonsalze. Das alles gibt man in schöne Paketchen mit schönen Etiketten, aber die Produkte, die so dargestellt werden, sind ganz außerordentlich geringwertig, und wir können es daher nur mit Freuden begrüßen, daß nicht nur die Darstellung von Haustrunk und weinähnlichen Getränken aus diesen Produkten verboten ist, sondern daß auch die Anpreisung in den Zeitungen straffällig ist. Es ist das leider noch viel zu wenig bekannt, man findet leider noch überall in den Zeitungen diese Dinge angepriesen, Dinge, die vielfach nicht höher im Werte stehen, als die Medikamente, die wir auf der vierten Seite der Zeitungen für alle möglichen Krankheiten empfohlen finden, oder die Viehpulver, Freßpulver und dergleichen, mit denen man für ein paar Groschen ein Schwein soll fett machen können.

Das gehört alles in dasselbe Gebiet, es ist das ein Gebiet der Ausbeutung der Torheit vieler Menschen, die da glauben, daß, wenn sie etwas in der Zeitung mit großer Reklame angepriesen finden, sie es kaufen und ihr gutes Geld dafür hingeben müssen. Wir können es also, wie gesagt, nur mit Freuden begrüßen, daß allen diesen zweifelhaften Mitteln durch das Gesetz ein für allemal ein Ende gemacht ist.

Dann komme ich noch zu einem Punkte, der namentlich für süddeutsche Verhältnisse eine gewisse Bedeutung hat. Ich sagte Ihnen vorhin, daß man Haustrunk neben Obstwein aus gewissen Stoffen für den eigenen Hausgebrauch darstellen könne, es sind nur ganz wenige Rohstoffe, die dafür verwendet werden dürfen: Rosinen, Traubentrester, Rückstände der Weinbereitung im allgemeinen, und damit ist der Kreis erschöpft; aus anderen Dingen darf man keinen Haustrunk mehr bereiten. Nun ist aber nicht gesagt und an keiner Stelle des Gesetzes ausgesprochen, daß man auch aus Obst Haustrunk darstellen könne, und daraus sind vielfach Zweifel in dieser Richtung abgeleitet worden, ob man denn aus Birnen und Äpfeln und Johannisbeeren sich einen Haustrunk darstellen könne. Diese Frage ist meiner Ansicht nach unbedingt zu bejahen, denn der § 10 gestattet nicht nur die gewerbsmäßige Darstellung von Obstwein, von weinähnlichen Getränken aus Fruchtsäften, um diese Ge-

Digitized by Google

tränke in den Verkehr zu bringen, sondern ganz allgemein die Darstellung jedes weinähnlichen Getränks aus Obst, und es wird dadurch im § 10 gedeckt, sowohl die gewerbsmäßige Darstellung von Obstwein beim Fabrikanten, als auch die Darstellung von Haustrunk beim Privaten für seine eigenen Zwecke, nur mit dem Unterschied, daß im Sinne der Konstruktion des Gesetzes rein juristisch der Haustrunk aus Obst im Sinne des Gesetzes nicht Haustrunk sondern ein weinähnliches Getränk aus Fruchtsäften ist.

Auch die Frage, die man vielfach aufgeworfen hat, ob man solchen Haustrunk aus Obst, wie er in Süddeutschland massenhaft dargestellt wird, mit Haustrunk aus Weintrestern oder Weinhefe und dergleichen, also mit einem Wort mit einem anderen Haustrunk, mischen dürfe, auch diese Frage glaube ich ohne weiteres bejahen zu sollen. Das Gesetz gestattet einmal die Darstellung von Haustrunk aus Obst und es gestattet zum anderen die Darstellung von Haustrunk aus Rückständen der Weinbereitung, es enthält auch kein ausdrückliches Verbot für die Mischung beider, und darum spricht wohl der gesunde Menschenverstand dafür, daß, wenn wir uns auf den Standpunkt stellen, daß beide für sich dargestellt werden dürfen, auch die Mischung beider zulässig ist.

Hinweisen möchte ich auch kurz darauf, daß die Verwendung von Rosinen bei der Obstweinbereitung verboten ist. Die Verwendung von Rosinen bei der Obstweinbereitung ist eine Nachmachung von Wein aus Rosinen, und da das Gesetz das nicht gestattet, sondern alle derartigen Darstellungsarten verbietet, so ist auch die Darstellung von Obstwein mit Hilfe von Rosinen verboten. Ich mache darauf aufmerksam, daß in einzelnen Betrieben, die Beerenobstweine darstellen, wenn die Konjunktur günstig ist, man vielfach billige Rosinen mit verarbeitet; mir ist zum Beispiel aus der Gegend von Hamburg mitgeteilt worden, daß dort eine derartige Darstellung gewerbsmäßig betrieben würde. Das würde in Zukunft also nicht mehr zulässig sein.

Ich komme nun noch mit ein paar Worten zur Benennung der Obstweine. In dieser Hinsicht bleiben bestehen die Vorschriften des Nahrungsmittelgesetzes, das heißt also allgemein gesprochen: man darf Nahrungs- und Genußmittel nicht darstellen zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr. Die Sachen müssen also richtig benannt werden. Das läßt sich natürlich nicht für alle Fälle im einzelnen feststellen, aber im großen und ganzen wird der gesunde und reelle Sinn herausfühlen, was in dieser Richtung im allgemeinen zulässig ist. Darüber hinaus enthält aber der § 10 des Gesetzes bezüglich der Obstweine noch die ganz bestimmte Vorschrift, daß, wenn Obstweine in den Verkehr gebracht werden unter einer Bezeichnung, die das Wort „Wein" enthält, dann angegeben werden muß, woraus sie dargestellt sind. Wenn also zum Beispiel jemand einen Apfelwein unter dem Namen Speierling in den Verkehr bringt, so greift diese Bestimmung nicht Platz, denn darin ist das Wort „Wein" nicht enthalten. Wenn aber jemand einen Heidelbeerwein als Kraft- oder Blutwein in den Verkehr bringen wollte, so würde das ein Verstoß gegen das Gesetz sein; denn in dieser Bezeichnung ist das Wort „Wein" enthalten, es sind aber nicht die Stoffe angegeben, aus denen er dargestellt ist, es müßte also ausdrücklich gesagt werden: „Kraftwein aus Heidelbeeren" oder „Blutwein aus Heidelbeeren". Ebenso ist es mit den Phantasienamen, die vielfach namentlich beim Champagner aufgetaucht sind und die nicht erkennen lassen, daß es Obstweinchampagner ist; diese sind natürlich jetzt nicht mehr zulässig.

Hinweisen möchte ich dabei auch noch auf eine Konsequenz, die mir namentlich für die süddeutschen Verhältnisse von großer Tragweite zu sein scheint, daß nämlich aus dieser Bestimmung folgt, daß, wenn man Äpfel und Birnen zusammen keltert und ein weinähnliches Getränk erhält, dieses eine Bezeichnung tragen muß, die erkennen läßt, daß Äpfel und Birnen in dem Getränk enthalten sind. Es würde nicht zulässig sein, dieses Getränk als Mischwein in den Verkehr zu bringen, sondern es muß ausdrücklich angegeben werden: es ist „Apfel- und Birnenwein" oder „Obstwein aus Äpfeln und Birnen".

Der § 10 enthält nun aber noch eine dritte Bestimmung, die sehr beachtenswert ist und die dahin geht, daß bei der Darstellung von Obstwein gewisse Stoffe unbedingt verboten sind. In dem früheren Gesetz war dies so geregelt, daß ein Paragraph vorhanden war, in dem es hieß: Wein, weinähnliche Getränke und weinhaltige Getränke dürfen die und die Stoffe nicht zugesetzt erhalten, — und dann kam die schöne Musterkarte vom Glycerin bis zu den Kermesbeeren und allen den schönen Stoffen, die die meisten von Ihnen kaum dem Namen nach gehört haben werden. Die jetzige Konstruktion des Gesetzes macht es nicht nötig, diese Zusätze für den Wein zu verbieten, denn Wein darf ja nur aus Stoffen gemacht werden, die erschöpfend im Weingesetz angegeben sind, und daher dürfen diese Stoffe unter keinen Umständen in den Wein hineinkommen. Für Obstwein ist aber eine solche Bestimmung nicht getroffen worden, und darum mußte eine Bestimmung aufgenommen werden, die die Verwendung solcher sozusagen fremder Stoffe untersagte. Das ist nichts Neues gegen das frühere Gesetz, es ist nur insofern eine Änderung eingetreten, als der Kreis der Stoffe, die dem Obstwein zugesetzt werden dürfen, erweitert worden ist. Ich komme darauf noch im einzelnen zurück; denn es ist das eine Bestimmung, die ich Ihrer besonderen Beachtung empfehlen möchte, weil viele von diesen Stoffen gerade in solchen Industrien begünstigt werden, die der Obstweinbereitung nahe stehen, zum Beispiel in der Industrie der Konserven und in der Industrie der Obstsäfte.

Ich nenne da zunächst Alaun, der vielfach als Bestandteil bei Düngungsmitteln vorkommt, ferner Ameisensäure, bekanntlich ein beliebtes Konservierungsmittel bei der Darstellung von Fruchtsäften, Benzoësäure, die Herren werden wissen, daß ein großer Streit darüber getobt hat, ob bei den Fruchtsäften Benzoësäure zugelassen werden dürfe. Als Konservierungsmittel bei Obstwein darf sie aber unter keinen Umständen verwendet werden. Ich weise darauf hin, weil ich es als Geheimmittel vor einiger Zeit von einem bekannten Obstweinfabrikanten zur Prüfung bekommen habe, welches dazu dienen solle, den Apfelwein

Digitized by Google

flaschenreif zu machen, es war benzoësaures Natron. Ich nenne ferner Borsäure, auch ein Konservierungsmittel, Eisencyanverbindungen, zum Beispiel gelbes Blutlaugensalz; sie werden erschrecken zu hören, daß es den Bestandteil gewisser Schönungsmittel bildet. Auch Farbstoffe sind verboten und zwar nicht nur Teerfarbstoffe sondern Farbstoffe ganz allgemein. Man darf also dem Heidelbeerwein nicht mehr irgend einen unschuldigen Farbstoff auf der Flasche zusetzen, sondern ein für allemal sind Farbstoffe verboten. Zu den Stoffen, die unzulässig sind, gehört auch das Fluor, welches vielfach aus Frankreich zu uns herüber gekommen ist, ein Mittel, um süßen Weinmost stumpf zu machen. Hierher gehören ferner Formaldehyd, Magnesia — diese kommt bei der Weinbereitung mit unreinem Kalk vor —, auch der Stärkezucker. Eine Frage, die neuerdings durch die Stärkeinteressenten wieder lebhaft zur Erörterung gestellt worden ist, ist die, ob man nicht für den billigen Obstwein den billigen Stärkezucker zulassen solle, der etwa 90 Prozent reinen Zuckergehalt hat. Dieser Stärkezucker und überhaupt kein Stärkezucker, der augenblicklich im Verkehr ist, entspricht den Vorschriften des Gesetzes bezüglich des technisch reinen Zuckers und es darf daher kein Stärkezucker im Obstwein verwendet werden, auch nicht zum Haustrunk. Endlich nenne ich noch Salze von schwefliger Säure. Es sind das Stoffe, mit denen neuerdings häufiger Versuche gemacht werden. Ein Geheimmittel für die Obstweinkonservierung, welches wir untersuchten, bestand im wesentlichen aus schwefligsaurem Natron, welches in der Weise wirkt, daß, wenn man es dem Obstwein zusetzt, schweflige Säure frei wird. Das Schwefeln des Obstes tut dieselben Dienste, wir können also diese Salze sehr wohl entbehren und wenn wir vom Schwefeln des Fasses zu einer Methode übergehen, bei der wir die schweflige Säure im Wein besser bestimmen können, so ist das richtig und zweifellos nach dem Gesetz zulässig und da dürfte es sich zunächst empfehlen, daß wir eine wässrige Lösung von schwefliger Säure verwenden, die nach dem Gesetz nicht verboten ist. Man kann dem Fasse pro 1000 Liter so und so viel Kubikzentimeter zusetzen und hat es ganz in der Hand, die schweflige Säure zu dosieren.

Alle diese Stoffe habe ich genannt, um Sie vor allen Dingen davor zu warnen, daß Sie bei der Obstweinbereitung keine Geheimmittel zur Anwendung bringen. Bei den Geheimmitteln ist es gewöhnlich so, daß es Stoffe sind, die zu viel billigerem Preise sonst zu kaufen sind, und sie werden nur dadurch, daß sie als Geheimmittel in den Verkehr gebracht werden, für den, der sie kauft, wertvoller, zugleich aber auch teurer.

Nun noch ein paar Bemerkungen über die Stellung des Obstweines im übrigen zu den Bestimmungen des Gesetzes. Ich sagte vorhin schon, daß der Obstwein von den Vorschriften über die Weindarstellung in keiner Weise berührt wird; wenn es also im Weingesetz heißt über die Zuckerung des Weines, daß man nur innerhalb gewisser Zeiten zuckern darf und daß man nur einen bestimmten Zucker anwenden darf, und zwar nur dann, wenn ein gewisser Säuregrad vorhanden ist, und nur in dem Grade, wie der Traubensaft es angezeigt erscheinen läßt, so sind das alles Dinge, die für den Obstwein nicht in Betracht kommen. Auch die Frage der Kellerbehandlung des Obstweines wird durch die Bestimmungen des Weingesetzes nicht getroffen, so weit nicht gewisse Stoffe ausdrücklich verboten sind. Also alle diese Vorschriften gelten nicht für den Obstwein. Die Beurteilung des Obstweines im Verkehr richtet sich vielmehr lediglich nach dem Nahrungsmittelgesetz, wenn ich z. B. die Frage aufwerfe, ob ich einem Johannisbeerwein auf einen Liter Saft fünf Liter Wasser zusetzen soll, so ist die Frage, ob darin nicht eine Verfälschung des Johannisbeerweines liegt, lediglich aus dem Gesichtspunkte des Nahrungsmittelgesetzes zu entscheiden. Auch die Frage, ob ich einem Apfelwein, der an der Mostwage nur 40 Grad zeigt, nicht per Hektoliter 3 oder 4 Kilo Zucker zusetzen darf, um ihn im Alkoholgehalt um einen Grad höher zu bringen, ist nur aus dem Nahrungsmittelgesetz heraus zu beurteilen. Hierher gehört auch der Umstand, daß gewisse Verbote, die für den Wein ausgesprochen sind, nicht notwendig auch für den Obstwein gelten. Bei der Heidelbeerweinbereitung war es zum Beispiel bisher vielfach üblich und auch notwendig, zur Erzielung einer besseren Gärung Ammonsalze hinzuzusetzen. Das ist für den Wein in Zukunft verboten, für den Obstwein ist es aber nicht verboten, denn das ist eine Frage für sich, die nur für den Obstwein nach den Verhältnissen des Obstweines selbst entschieden werden muß.

Nur in einem Sinne glaube ich, daß die Obstweinbeurteilung doch auch durch die Bestimmungen des neuen Gesetzes sehr beeinflußt werden wird. Ich möchte das so formulieren: es ist zu erwarten, daß sich durch die strengen Vorschriften über den Verkehr mit Wein auch die Ansichten der Sachverständigen über den Verkehr mit Obstwein diesen Vorschriften in dem Sinne anpassen werden, daß man eben, wenn ich so sagen darf, nach allen Richtungen etwas strenger urteilen wird. Denn es ist ja ganz unvermeidlich, daß, wenn ein Gesetz für den hervorragendsten Vertreter der weinähnlichen Getränke, den Wein selbst, gewisse Bestimmungen aufstellt, sie in gewissem Sinne auch die Anschauungen über den Obstwein beeinflussen werden und deshalb glaube ich, daß wir alle Veranlassung haben, auch bezüglich der Obstweinbereitung recht vorsichtig zu sein.

Ich möchte mir nun erlauben, noch ein paar Worte anzuschließen über die alkoholfreien Getränke. Ich sage Ihnen nichts Neues, wenn ich hervorhebe, daß der Konsum der alkoholfreien Getränke ganz außerordentlich zugenommen hat. Es ist hier nicht der Platz dazu, zu fragen warum, sondern es ist nur die einfache Tatsache zu konstatieren, daß der Konsum von alkoholfreien Getränken einen Umfang angenommen hat, den man vor einem Jahrzehnt auch nicht entfernt zu ahnen gewagt hat.

Ich brauche Ihnen weiter darüber nichts sagen, daß diese alkoholfreien Getränke vielfach eine recht mittelmäßige Ware sind; namentlich bezüglich ihrer ganzen Darstellung, der Harmonie ihres Geschmacks und ihrer Bekömmlichkeit lassen sie zweifellos sehr viel

Digitized by Google

zu wünschen übrig, und ich bin fest überzeugt, daß, wenn man der Frage näher träte, ob man nicht unsere natürlichen Obstsäfte im vermehrten Umfange unter entsprechender technischer Berücksichtigung ihrer Eigenart der Darstellung alkoholfreier Getränke zuführen könnte, wir wahrscheinlich nicht nur zu einer erheblichen Vermehrung des Absatzes unseres Obstes, sondern unter Umständen auch zu einer wesentlichen Verbesserung der alkoholfreien Getränke kommen würden. Wer jemals eine künstliche Zitronenlimonade mit einer natürlichen verglichen hat, wird mir sicher zustimmen, daß es zweifellos viel für sich haben würde, einen Versuch zu machen, unsere natürlichen Fruchtsäfte dieser Industrie mehr zuzuführen.

Ich kann mich nicht der Meinung derer anschließen, die in den alkoholfreien Getränken gewissermaßen einen Gegner erblicken und glauben sie unbedingt bekämpfen zu müssen. Diese Anschauung ist namentlich auch vielfach bei Herren vertreten, deren Beruf es ist, die Obstverwertung zu fördern. Es gibt Herren, auf die die alkoholfreien Getränke, wie soll ich sagen, wie das rote Tuch auf den Stier wirken.

Verzeihen Sie diesen harten Ausdruck, aber es besteht wirklich vielfach in diesen Dingen ein Fanatismus, der mindestens unwirtschaftlich ist. Ich sage mir: vom Standpunkte des Obstbauers kann es uns ganz gleichgültig sein, ob die Leute den Fruchtsaft trinken, nachdem er gegoren hat und alkoholhaltig geworden ist, oder ob sie ihn in alkoholfreier Form trinken. Was uns interessiert ist, daß sie ihn überhaupt trinken und ich glaube, nach der Richtung bleibt noch sehr viel zu tun übrig.

Ich bin der festen Überzeugung, daß, wenn man an geeigneter Stelle versuchen würde, unsere Produkte der Industrie der alkoholfreien Getränke zugängig zu machen, wir dadurch unserem Obst und namentlich dem Beerenobst neue Absatzquellen eröffnen können.

Dabei wirft sich nun die Frage auf: wie sind diese alkoholfreien Getränke zu beurteilen? Ich wies schon darauf hin, daß sie nicht weinähnlich sind, also mit dem Weingesetz gar nichts zu tun haben. Die alkoholfreien Getränke, oder sagen wir lieber, die ganz alkoholarmen Getränke, die so wenig Alkohol haben, daß sie nicht weinähnlich sind, fallen also nicht unter das Weingesetz. Daher gelten die meisten Bestimmungen und Paragraphen des Gesetzes überhaupt nicht für diese Getränke, in Betracht kommt nur die Faß- und Flaschenbezeichnung, von der ich sprach, aber das ist von untergeordneter Bedeutung. Wichtig dagegen ist die Frage: wie darf man diese Getränke nennen, darf man sie alkoholfreie Obstweine nennen? Darf man zum Beispiel einen Apfelsaft einen alkoholfreien Apfelwein nennen? Darf man ein Produkt aus frischem Johannisbeersaft unter Zusatz von gewissen Mengen Zuckerwasser in dem Verhältnis, wie man es bei der Darstellung von Johannisbeerwein zugibt, alkoholfreien Johannisbeerwein nennen? Die Ansichten darüber gehen sehr auseinander. Das neue Gesetz hat nach meiner Meinung in dieser Beziehung gar keine Änderung gebracht und es ist wohl nicht überflüssig darauf hinzuweisen, daß einer der hervorragendsten Kommentatoren, der bayerische Staatsanwalt Zöller in Landau, der Gelegenheit gehabt hat, so viele Weinprozesse zu vertreten, wie kaum ein anderer Staatsanwalt, auf dem Standpunkt steht, daß die Bezeichnung alkoholfreier Traubenwein oder alkoholfreier Apfelwein nicht zu beanstanden ist. Er macht dafür geltend, daß, wenn man zu dem Apfelwein die Bezeichnung alkoholfrei hinzusetze, dadurch zum Ausdruck gebracht werde, daß es kein Wein sei, auch kein Apfelwein in gewöhnlichem Sinne, sondern etwas dem Wein Entgegengesetztes und durch den Mangel von Alkohol von ihm Unterschiedenes, und er meint dabei, wie ich glaube mit Recht, daß zu einer Verwechslung hier keine Möglichkeit gegeben sei. Ich mache auch darauf aufmerksam, daß die alkoholfreien Weine, die zuerst von Müller-Thurgau wissenschaftlich vertreten worden sind, zum erstenmal auf den Markt unter dem Namen alkoholfreie Traubenweine und alkoholfreie Obstweine gebracht worden sind, und man hat in Jahrzehnten gegen diesen Ausdruck nicht viel einwenden können und tatsächlich auch nicht eingewendet. Ich bin daher der Meinung, daß diese Bezeichnung für diese Getränke immer noch die sachgemäßeste ist.

Eine zweite Frage ist die, ob man diese Getränke alkoholfreien Obstmost oder überhaupt Obstmost nennen darf, ob zum Beispiel ein Johannisbeersaft, der gewisse Mengen Zuckerwasser enthält, als Johannisbeermost gelten darf. Ich werfe diese Frage auf, weil das hygienische Institut einer großen Stadtverwaltung gesagt hat: als alkoholfreie Johannisbeerweine dürft ihr dieses Getränk nicht verkaufen, aber als Johannisbeermost dürft ihr es verkaufen. Ich bin der Meinung, daß sich da Zweifel ergeben, denn unter Most versteht man vielfach im Handel und Verkehr ein Produkt, das nur reiner Saft ist, wie er von den Früchten beim Keltern abläuft. Mindestens ist dieser Ausdruck Most ebenso geeignet, unter Umständen im Handel und Verkehr eine Täuschung hervorzurufen wie der Ausdruck alkoholfreier Johannisbeerwein. Das neue Weingesetz — und das möchte ich besonders hervorheben — läßt als Traubenmost auch das verkaufen, was einen Zusatz von Zuckerwasser erhalten hat, selbstverständlich soweit ein solcher im Rahmen des Gesetzes zulässig ist. Ebenso wie ein Wein, der unter gewissen Voraussetzungen, wenn er sauer ist, eine gewisse Menge Zucker erhalten darf, als Wein verkauft werden darf, ebenso darf der Traubensaft, wenn er einen Zuckerzusatz erhalten hat, als Traubenmost verkauft werden.

Es sind das Fragen, über die man am besten durch eine eingehende Diskussion eine Klarstellung herbeiführen kann. Daß man zum Beispiel ein Getränk, das durch Zusatz von Zuckerwasser zum Johannisbeersaft hergestellt ist, nachher als Johannisbeersaft verkaufen darf, dafür kann ich mich nicht erwärmen, denn der Name ist bereits für ein anderes Produkt, nämlich für einen stark mit Zucker versetzten Saft vergeben, und wir würden damit auch wieder in eine Zwickmühle kommen, weil wir dadurch unter Umständen eine Täuschung hervorrufen können.

Der Zweck meiner Darlegungen zu diesen Fragen war gerade der, über diese Fragen eine Aussprache herbeizuführen und Veranlassung zu geben, daß man auf diesem Gebiet durch

Digitized by Google

eine Vereinbarung zwischen Produktion und Handel sich auf eine bestimmte Auffassung einigt, damit für diese Produkte ein Name gefunden wird, der erstens der Sache entspricht und zweitens das Publikum vor Täuschungen bewahrt, vor allen Dingen aber den Handel und die Produktion in diesen Fragen von den mannigfachen Unsicherheiten befreit, die zurzeit noch bestehen.

Ich bin am Schluß. Ich habe Ihre Aufmerksamkeit etwas arg lange in Anspruch genommen, aber Sie wollen mir doch noch gestatten, ein paar wirtschaftliche Bemerkungen anzuschließen.

Sie werden aus meinen Darlegungen gehört haben, daß das neue Weingesetz — und das empfinden alle beteiligten Kreise natürlich jetzt in allererster Linie — für den Handel und Verkehr eine Menge tiefeingreifender und zum Teil recht erschwerender Bestimmungen gebracht hat, die auch den Handel mit Obstwein und namentlich den Kleinverkauf — ich denke da speziell an die Buchführung, in dem Falle, wo der Obstweinverkauf neben dem Traubenweinverkauf getrieben wird — sehr tief berühren. Bei der Obstweinbereitung werden Sie mehr und mehr die Betroffenen sein, denn Ihnen winkt der wirtschaftliche Vorteil, den man für den Weinban und Weinhandel aus einem strengen Weingesetz erhofft, nicht, es ist das also nur von untergeordneter Bedeutung für Sie. Aber auf der anderen Seite möchte ich doch hervorheben, daß die Läuterung des Weinverkehrs nach meiner Ansicht auch dem Obstweinverkehr auf die Dauer wenigstens sehr zu statten kommen wird. Es wird dadurch der Schleuderkonkurrenz mit unreeller Ware ein Riegel vorgeschoben werden. Es ist ja bei keiner Industrie so, wie gerade bei der Obstweinindustrie, daß das reelle und gut dargestellte Produkt auch das gute, haltbare und bekömmliche Produkt ist; denn gerade durch die Zusätze von Wasser und Zucker, namentlich die übermäßigen Zusätze, wird der Boden geschaffen, auf dem die meisten Obstweine krank werden, und nach meiner Überzeugung ist das eine der Hauptursachen des Verdorbenseins namentlich der vielen Beerenweine, daß man irregeleitet durch die Furcht vor der Säure vielfach zu große Wasserzusätze empfohlen hat.

Wenn nach dieser Richtung eine gewisse Besserung und Läuterung eintritt, können wir nur das Beste für den Absatz der Obstweine davon erhoffen.

Aber noch etwas anderes, und daran, glaube ich, ist der Apfelwein besonders interessiert. Dadurch, daß man der Pantscherei ein Ende gemacht hat, werden die billigen Traubenweine — davon bin ich überzeugt — für immer aus dem Verkehr verschwinden. Wenn ich Ihnen sage, daß wir Zeiten gehabt haben, wo der ganze große Weinverkehr durch die kuranten Weine, die sogenannten kleinen Weine beherrscht wurde, durch Weine, die aus der zweiten Hand, wo sie schon gezuckert und bearbeitet waren und durch Einkaufsspesen und Geschäftsunkosten belastet waren, und wo diese Weine vielfach zu Preisen von 200 bis 220 Mark die 1000 Liter in den Verkehr gebracht wurden, wenn ich Ihnen sage, daß der vorhin erwähnte Staatsanwalt Zöller, der Kommentator des Weingesetzes, hervorgehoben hat, daß Weine zu 120 Mark pro Fuder keine Seltenheit gewesen sind und daß die Preise sogar heruntergegangen seien bis auf 100 Mark, und wo anzunehmen ist, daß, wenn der Käufer dem Verkäufer die Gurgel zugedreht hat, er ihn unter Umständen noch billiger bekommen hat, so sind das glücklicherweise Tatsachen, die der Vergangenheit angehören, und ich bin überzeugt, daß von der Gesundung des gesamten Weinverkehrs nicht nur der Weinbau und der reelle Weinhandel einen Vorteil haben wird, sondern daß dadurch, daß diese geringen Weine aus dem Verkehre verschwunden sind, auch für den Obstwein, namentlich den Apfelwein, sich mannigfache neue Absatzgebiete eröffnen. Denn die Sache liegt jetzt so, daß tatsächlich der Apfelwein das einzige billige Getränk ist — er kann nach der heutigen Preislage gewerbsmäßig zum Preise von 20 bis ungefähr 35 Pfennige in den Verkehr gebracht werden — und daß für ein solches billiges, bekömmliches, leichtes — darauf lege ich ein besonderes Gewicht — Getränk, das zum Durstlöschen sehr geeignet ist, auch in weiten Kreisen noch ein Bedürfnis und ein Absatz besteht, das unterliegt gar keinem Zweifel. Daher bin ich der Meinung, daß die Gesundung des Weinverkehrs, die wir erhoffen, auch dem Obstwein zugute kommen wird.

Deshalb ist es nach meiner Ansicht wünschenswert, daß wir zunächst einmal ruhig die Wirkungen des neuen Gesetzes abwarten und daß wir der Branche, dem Wein, einmal Ruhe geben, sich auf seinem Gebiet zu betätigen und es dem Obstwein überlassen, unter den neuen Verhältnissen sich nach seiner Richtung zu betätigen. Ich glaube, sie können beide sehr wohl miteinander bestehen, denn sie verfolgen ja wesentlich verschiedene Zwecke: der Apfel- und Beerenwein ein ganz leichtes und billiges Getränk, der Traubenwein ein wesentlich schwereres, alkoholreicheres und teureres und daher für ganz andere Zwecke in Betracht kommendes Getränk.

Ich möchte meine Ausführungen mit dem Wunsche schließen, daß ich Ihnen nach dieser Richtung einige Anregungen gegeben haben möchte, die Sie auch in die beteiligten Kreise hinaustragen wollen, denn diese Fragen gehen so viele Interessenten am Obstwein an, daß es wünschenswert ist, sie alle damit bekannt zu machen, damit diese Leute nicht unter Umständen unter Strafe fallen, nur weil sie die Bestimmungen des Gesetzes nicht genügend gekannt haben. Daß es noch manche schwierige und dunkle Frage in dieser Beziehung gibt, habe ich mir erlaubt an einzelnen Beispielen auseinanderzusetzen; aber gerade dazu sind ja solche Aussprachen da, daß solche schwierigen Fragen zur Erörterung gestellt werden und nur durch die Diskussion und die Erörterung unter diesen und jenen Gesichtspunkten werden wir zu einer Klarheit kommen können. Es bleibt ja auch auf diesem Gebiete der Vereinbarung, die dem reellen Handel und Verkehr eine gewisse Stütze sein soll, noch ein gewisser Spielraum. In diesem Sinne vor allen Dingen möchte ich wünschen, daß auch den anwesenden Herren von der Obstweinbereitung meine Ausführungen von einigem Nutzen gewesen sind.

Digitized by Google

Der Deutsche Pomologen-Verein und der deutsche Obstbau.

Vortrag des I. Vorsitzenden des D. P.-V., **Lorgus,** bei der Festfeier des 50jährigen Bestehens des D. P.-V. in Eisenach.

Bei meiner Darstellung der Geschichte des deutschen Obstbaues und des D. P.-V. seit dessen Gründung im Jahre 1860 darf es nicht meine Aufgabe sein, Ihnen über alle wichtigen Arbeiten des D. P.-V. für den Obstbau zu berichten. Nur von den Arbeiten werde ich sprechen, durch die beide bis zum heutigen Tage eng miteinander verknüpft worden sind.

Viele neue Ansichten und Lehren haben sich in den verflossenen 50 Jahren gebildet, viele neue Erfahrungen sind gesammelt und viele neue große Aufgaben sind dadurch auch für den D. P.-V. und den deutschen Obstbau entstanden. Nicht immer treten dabei etwa scharfe Gegensätze gegenüber der vorangegangenen Zeit hervor. Zumeist handelt es sich nur um ein Mehr oder Minder, das man den berechtigten Ansprüchen der neuen Zeit gehorchend, der Art und Gewohnheit der vergangenen voranstellen muß. In jedem Lebensberuf muß jeder, der sich nicht überflügeln lassen will, beständig umlernen. Der Ausspruch „Programme altern" ist nur eine Selbstverständlichkeit, die sich im Leben immer von neuem bewahrheitet. Am wenigsten ist das Verharren beim Althergebrachten einem Verein zuträglich, der, wie der D. P.-V., sich Aufgaben von wirtschaftlicher Bedeutung gestellt hat.

Wenn wir auf den Anfang und bis zur Mitte des vorigen Jahrhunderts zurückblicken, so regten sich damals schon Stimmen für die Vereinigung der deutschen Obstzüchter zur gemeinsamen Arbeit für die Förderung des Obstbaues. Aber so wenig wie es damals gelungen ist, ein einiges Deutschland zu schaffen, so wenig gelang es damals, die Vertreter des Obstbaues aus allen deutschen Gauen zu einer allen gemeinsamen Arbeit zu vereinigen. Im Beginn des vorigen Jahrhunderts gab es in Deutschland gewiß schon einen blühenden Obstbau. Viele der älteren unter uns erinnern sich der prächtigen alten Baumriesen von Apfel- und Birnbäumen, die in unserer Jugendzeit das Elternhaus, uns und unsere Geschwister reich mit Obst versorgten. Der Obstbau jener Zeit sorgte aber auch fast nur für den Hausbedarf. Obst hatte damals nur einen sehr geringen, und als Verkaufsware oft überhaupt keinen Wert. Nicht nur die wohlhabenden Bewohner, auch fast ein jeder Arbeiter in der Stadt hatte sein Gärtchen, aus dem er genügend Obst und Gemüse für seinen Gebrauch erntete. Noch viel mehr als in der Stadt traf dies auf dem Lande zu. Zu den schon fast unzähligen Obstsorten, die von Nachbar zu Nachbar, durch Verwandte und Freunde, die zum Besuch kamen in jungen Bäumchen oder durch Edelreiser verbreitet waren, wurden durch die Männer, die in den Befreiungskriegen den Obstbau in Frankreich und dessen edlere Sorten kennen gelernt hatten, auch von dort viele neue Sorten in Deutschland eingeführt. Oft sehr zum Schaden, weil viele französische Sorten in Deutschland, besonders im nördlichen Deutschland, wenig gut gedeihen. Nicht nur im Obstbau, auch in der Landwirtschaft hatte man bis zu den 70er Jahren seine Freude an der Zucht möglichst vieler verschiedener Arten. Viele von uns werden sich der Menge der in damaligen Zeiten von Landwirten gezüchteten verschiedenen Tierrassen erinnern, die oft genug ohne ein bestimmtes Ziel miteinander gekreuzt wurden.

Weitschauende Männer erkannten den durch die viel zu große Menge der in Deutschland angebauten Obstsorten dem Obstbau zugefügten Schaden schon vor länger als 100 Jahren. Pfarrer Sickler in Fahner, Gotha, mahnt schon in seinem „Teutschen Obstgärtner", der ersten in Deutschland erschienenen Monatsschrift für den Obstbau, die im Jahre 1794 heraus kam, daß man die Menge der Obstsorten zu Gunsten der Verbreitung der besten Sorten einschränken müßte. Er und seine Freunde bemühten sich redlich hierfür. Aber die Beschwerlichkeit des Reisens, der Mangel an Postverbindungen, an Fachschriften zu damaliger Zeit, brachten es mit sich, daß die Verständigung zwischen gleich gesonnenen Obstzüchtern und Pomologen schwierig war. Ein Meinungsaustausch mußte zumeist auf die nahe beieinander Wohnenden beschränkt bleiben. Es wird uns, die wir in heutiger Zeit zu viel lesen, schreiben und reisen müssen, sehr schwer, uns in die Verhältnisse jener Zeit zu versetzen, die allerdings das vor unserer Zeit voraus hatte, daß der Einzelne seine Arbeitskraft viel weniger als gemeinhin heute zu zersplittern brauchte, und daß man sich in jener alten Zeit viel mehr Zeit wie heute nehmen durfte. Unsere heutigen Aufgaben sind viel verwickelter, als die von dazumal geworden. Überall verschärfen sich die wirtschaftlichen Gegensätze, überall brennt der Kampf um die Konkurrenz des In- und Auslandes. Wir wissen, daß dies im besonderen Maße auch für den Obstbau zutrifft.

Es ist das große Verdienst der Männer, die sich vor 100 Jahren und länger mit dem Pfarrer Sickler verbanden, daß sie ungeachtet aller Schwierigkeiten sich zu den ersten Vorarbeiten des Werkes vereinigten, dem später in dem D. P.-V. der Kopf, das Herz und die Arme gegeben worden sind.

Jahre gingen dahin. Pfarrer Sickler und seine mit ihm für den Obstbau tätigen Freunde waren gestorben. Sein „Teutscher Obstgärtner", der bis zum Jahre 1804 in 22 Bänden erschienen war, hatte infolge „durch Absterben verringerten Abonnentenzahl" eingehen müssen. Es fehlte dem deutschen Obstbau der Sammelpunkt. Wohl hatten Männer wie Diel, Truchseß und andere es inzwischen versucht, die besten deutschen Obstsorten zu beschreiben und zu verbreiten, aber ohne daß den Obstzüchtern ihrer Zeit daraus allgemein ein großer Nutzen entstanden wäre. Der Wert ihrer Arbeit ist erst von einer späteren Zeit anerkannt worden.

So lagen die Verhältnisse, als auf den für die damalige Zeit großen Obstausstellungen des Jahres 1853 in Naumburg und 1857 in Gotha eine Reihe von Männern sich zusammen-

Digitized by Google

schloß, deren Namen bis in unsere Zeit hohen Klang im Obstbau behalten haben. Das Dreigestirn Oberdieck-Lucas-Jahn, die im Jahre 1859 den ersten Band des Illustrierten Handbuchs der Obstkunde herausgaben, nahmen die Führerschaft in ihre sichere Hand. Schon zuvor im Jahre 1855 war von ihnen die Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau, die Vorgängerin unserer heutigen Vereinsschrift: „Die Deutsche Obstbauzeitung" herausgegeben. In dieser Monatsschrift vereinigten sich als Mitarbeiter alle Männer, die damals für den Obstbau in Deutschland zu arbeiten fähig und bereit waren.

Aber erst im Jahre 1860 traten in Berlin unter der Führung von Oberdieck, Lucas und Koch eine größere Zahl von Obstzüchtern und Pomologen zur Gründung des D. P.-V. zusammen, für den ursprünglich der Name: Allgemeiner Deutscher Obstbauverein vorgesehen war. Als Aufgabe des D. P.-V. wurde von dessen Gründern alles das vorangestellt, das den gesamten deutschen Obstbau zu fördern geeignet war.

Sie begannen mit der Prüfung, Beschreibung und Sichtung aller in Deutschland verbreiteten Obstsorten. Mit strengster Sachlichkeit gingen sie ans Werk. Von allen in Deutschland verbreiteten Obstsorten suchten sie sich junge Bäume, öfter aber noch Edelreiser zu beschaffen. Eine staunenswerte, fast unglaubliche Arbeit ist es, die sie im Verein mit den ihnen befreundeten Mitgliedern des D. P.-V. für den deutschen Obstbau bewältigt haben. Sie begnügten sich nicht etwa mit den von dritter Seite gemachten Beobachtungen und Beschreibungen. Mit geringen Ausnahmen haben sie alle von ihnen beschriebenen Sorten an ihren eigenen Sortenbäumen selbst erprobt, ihre Namen pomologisch richtig fest gestellt, ihre Synonyme ermittelt, die Eigenschaften jeder Sorte, ihre Vorzüge und etwaigen Fehler, ihre Ansprüche auf Boden und Lage erforscht, und damit die erste zuverlässige Grundlage geschaffen, die es in späteren Jahren ermöglicht hat, die richtige Auswahl der für deutsche Verhältnisse geeignetsten und besten Obstsorten festzustellen. Ihre Arbeit war eine umso schwierigere, als ihnen nicht etwa viele Mitarbeiter zur Seite standen. Trotzdem von jedermann und an erster Stelle von staatlichen Behörden der Wert ihrer Arbeit voll gewürdigt wurde, fanden sie doch nicht viele wirkliche Mithelfer. — Wohl vergrößerte sich die Zahl der Mitglieder des D. P.-V., die bei seiner Gründung 85 betrug, im Laufe der kommenden Jahre, aber es waren doch verhältnismäßig nur recht wenige, die sich an den Arbeiten der Führer regelmäßig und tatkräftig beteiligten. Es sind nicht viele Namen, die in den Aufsätzen und Verhandlungsberichten der Vereinsschrift des D. P.-V. aufgezeichnet sind. Wirkliche Pomologen mit großer, auf eigener praktischer Erfahrung beruhende Sortenkenntnis gab es in Deutschland niemals in großer Zahl und heute sind sie kaum noch zu finden.

Durch das Interesse und die Beteiligung einflußreicher Männer aus den in politischer Beziehung derzeit noch getrennten und sich oft genug schroff gegenüber stehenden deutschen Staaten an den Versammlungen und Arbeiten des D. P.-V. gewann dieser auf viele obstbauliche Einrichtungen und Arbeiten in den deutschen Einzelstaaten einen nicht zu unterschätzenden Einfluß, der zu dem Erfolge seiner Arbeiten wesentlich beigetragen hat.

Wie ein roter Faden zieht sich durch die Aufsätze und Verhandlungsberichte langer Jahre nach seiner Gründung die Arbeit, die auf Grund praktischer Erfahrung und gewissenhafter Beobachtung ermittelten besten Obstsorten zu verbreiten und minderwertige zu kennzeichnen. Aber hierauf blieb die Arbeit des D. P.-V. zur Förderung des deutschen Obstbaues nicht beschränkt. Schon vor 43 Jahren stand auf der Tagesordnung der Jahresversammlung des Jahres 1867 an erster Stelle: Die Wildlingszucht, Veredelung der Obstbäume, Baumschulenbetrieb, Baumpflege, Baumschnitt, verbesserte Baumschulgeräte. Ein Zeichen dafür, daß schon damals die Versorgung Deutschlands mit jungen, gesunden, wüchsigen gut gezogenen Bäumen ein wesentlicher Teil und ein unentbehrliches Gebot des D. P.-V. war, für dessen Erfüllung er mit allen Kräften einzutreten sich verpflichtet hielt. Die Vereinsschrift, Kongresse und Jahresversammlungen des D. P.-V., dem seit Beginn der siebziger Jahre fast alle deutschen Baumschulenbesitzer angehört haben, deren Namen in Deutschland sich guten Ruf erworben haben, sind auch für die Vervollkommnung der Anzucht kräftiger, gesunder, sortenechter Obstbäume der Mittelpunkt und die Sammelstelle geworden, in der Baumschulenbesitzer und Obstzüchter zum gegenseitigen Austausch aller für den Baumschulenbetrieb wertvollen Erfahrungen sich zusammenfanden. Der D. P.-V. ist damit sehr zum Nutzen des deutschen Obstbaues auch der Ausgangspunkt vieler und wohl der meisten Verbesserungen der Erziehungsmethoden für Obstbäume, die später das Gemeingut aller Baumschulen geworden sind. Diese Tätigkeit des D. P.-V. kennzeichnet darin, daß im Jahre 1889 in Stuttgart der Gründer und Besitzer der größten deutschen Baumschule, unser jetziges Ehrenmitglied, Landes-Ökonomierat Späth, zum I. Vorsitzenden des D. P.-V. gewählt wurde. Unter seinem Vorsitz, den er zum allgemeinen Bedauern wegen anhaltender Krankheit in Düsseldorf 1904 niederlegte, erstarkte der D. P.-V. in seinen Arbeiten und durch einen bedeutenden Zuwachs seiner Mitgliederzahl, deren Zahl unter seiner einflußreichen Tätigkeit zum ersten Mal seit der Gründung 1000 Mitglieder überschritt.

Allerdings waren in der vorangegangenen Zeit im Vorstande des D. P.-V. ernste Meinungsverschiedenheiten entstanden, unter denen die Arbeiten und das Ansehen des Vereins bedauerlicherweise gelitten, und die dahin geführt hatten, daß der Mann, der lange Jahre hindurch an der Spitze des D. P.-V. gestanden hatte, Dr. Ed. Lucas und gleichzeitig mit ihm der verdienstvolle Professor Dr. Seelig aus dem Vorstande austraten.

In den Jahresversammlungen des D. P.-V. und in dessen Zeitschrift ist auch die Obstverwertung oft zur Verhandlung gestellt worden. Schon auf der ersten Versammlung 1860 lautet ein Thema: „Beste Verwertungs-

Digitized by Google

arten des Obstes". Später folgten Vorträge und Besprechungen über: Bereitung des Obstmostes, Erfahrungen über Dörren der Früchte, Obstgenuß und Obstverwertung und anderes mehr. Aber erst auf der Tagesordnung der Jahresversammlung zu Hamburg 1883 findet man zum ersten Male den Hinweis auf die Gefahr der Konkurrenz der amerikanischen Obsteinfuhr. Lämmerhirt-Dresden, der verdienstvolle Geschäftsführer des Landesobstbauvereins für das Königreich Sachsen sprach darüber, wie der Konkurrenz amerikanischer Obsterzeugnisse auf den deutschen Obstmärkten erfolgreich zu begegnen sei. Schon zuvor hatte Heinrich Semmler seine Werke über Obstverwertung veröffentlicht. Aber beide, Lämmerhirt und Semmler, hatten dabei ihr Augenmerk fast ausschließlich auf Dörr- und Konservenobst gerichtet. Viele von uns haben noch die Zeit miterlebt, in der man in diesen Verwertungsarten das Heil für den deutschen Obstbau sah. Indessen lernte man bald einsehen, daß die Obsternten sich wegen der hohen Kosten des Dörrens nicht dabei bezahlt machten. Als nun Amerika dazu überging, mit Hilfe der besseren Schiffsverbindungen und niedrigerer Frachten die Ernten seines in ungeahnter Weise aufblühenden Obstbaues, vor allem Äpfel, in Massen nach Deutschland einzuführen, als man dadurch die lohnende Verwertung der heimischen Obsternten mehr als je bedroht sah, begann man zunächst, allerdings mit mehr Eifer als Erfolg, sich Maßnahmen zuzuwenden, die geeignet erschienen, unser deutsches Obst in frischem Zustande zu verwerten. Die wertvollste Vorarbeit hiefür hatte der D. P.-V. geschaffen. Die früher fast unzähligen Sorten waren durch seine Mitglieder gesichtet. Man kannte jetzt die für deutsche Verhältnisse geeignetsten, wertvollsten Sorten. Dadurch gelang es dem D. P.-V. in wenigen Jahren sein Normalanbausortiment festzustellen, in dem die empfehlenswertesten 53 Apfel- und 55 Birnensorten vorangestellt waren, denen später eine beschränkte Zahl von Stein- und Beerenobst angereiht wurde.

Noch heute darf der D. P.-V. Freude und Befriedigung darüber empfinden, mit welchem Verständnis dieses Normalanbausortiment des D. P.-V. überall von deutschen Obstzüchtern und Baumschulenbesitzern aufgenommen und der Vermehrung und Verbreitung junger Obstbäume zu Grunde gelegt worden ist. Es ist bis heute trotz mancher Verschiebungen bei der Verbreitung einzelner Sorten die feste Grundlage geblieben, auf der der deutsche Obstbau seitdem fußt.

Wenn wir heute auf die Vergangenheit des D. P-.V. zurückblicken, so dürfen wir die Vorarbeiten für das Normalanbausortiment und dieses selbst mit vollem Recht als ein großes Verdienst und als ein kostbares Gut bezeichnen, das der D. P.-V. dem deutschen Obstbau geschaffen hat. Ihm ist es an erster Stelle zu danken, daß der deutsche Obstbau in seiner neueren Richtung, die mit aller Kraft, mit allen Mitteln darauf gerichtet ist, den deutschen Obstzüchtern und Landwirten aus dem Obstbau lohnenden Nutzen zu sichern, Erfolg gehabt hat.

Im Jahre 1894 war das Gesetz über die Landwirtschaftskammern erlassen und in den folgenden Jahren darauf begannen diese in den preußischen Provinzen eine nach der anderen in schneller Folge ihre Tätigkeit. Auf dem Arbeitsprogramm der Landwirtschaftskammern, der diesen gleichgestellten Körperschaften aller deutschen Bundesstaaten, und der größeren Landesobstbauvereine in Bayern, Württemberg, Sachsen, Hessen usw. war der Förderung des Obstbaues eine wichtige Stelle eingeräumt. Jedermann, der im stande war und sich bemühte, die Aufgaben der Landwirtschaftskammern und die aus ihrer künftigen Tätigkeit mit Notwendigkeit für den Obstbau entstehenden Verhältnisse zu beurteilen, mußte zu der Überzeugung gelangen, daß diese und die vorgenannten Körperschaften die Förderung des Erwerbsobstbaues allen ihren Arbeiten für den Obstbau voranstellen würden und voranstellen mußten. Die Landwirte wollten mit allen Mitteln, die ihnen mit Hilfe der Erfahrungen ihrer Praktiker und der Forschungen der Wissenschaft erreichbar waren, aus ihren Betrieben höhere Einnahmen erzielen. Auch der Obstbau sollte hierzu beitragen. Die inzwischen zu gewaltigen Mengen gesteigerte Einfuhr frischen Obstes aus Amerika, Australien, Böhmen, Steiermark, Holland und Frankreich lieferten ihnen den Beweis für den ungeheueren Bedarf Deutschlands an frischem Obst und an Obstkonserven. Den obstbaulichen Körperschaften und im besonderen den Landwirtschaftskammern standen für ihre im Interesse der Landwirtschaft ins Auge gefaßten Einrichtungen große Geldmittel, das größte Interesse aller maßgebenden Behörden, die tüchtigsten Männer der Praxis und der Wissenschaft zur Seite. Sie erkannten, daß es Mittel und Wege geben mußte, um das für die wirtschaftliche Entwickelung des deutschen Obstbaues notwendige Ziel zu erreichen.

Mit großer Tatkraft gingen sie ans Werk, um für ihre Bezirke Anbausortimente mit sehr beschränkter Sortenzahl aufzustellen. Das Normalanbausortiment des D. P.-V. gab ihnen hierfür die Grundlage. Ohne dieses wäre es nicht möglich gewesen, Obstzüchter und Baumschulenbesitzer zu überzeugen und zu veranlassen, aus der schon im Normalsortiment des D. P.-V. beschränkten Sortenzahl die Hälfte und in manchen Bezirken zwei Drittel und noch mehr der Sorten auszumerzen, die künftig für den allgemeinen Anbau nicht mehr empfohlen werden sollten. Es ist derzeit nicht leicht gewesen, diese Aufgabe zur Ausführung zu bringen. Die mannigfaltigen der oft in vielen Tausenden im besten Ertrage stehenden Obstbäume der verbreitetsten Lokalsorten wurden durch diese Maßnahmen betroffen. Sorten, die auch denen von ihrer frühesten Kindheit bekannt und lieb waren, die weder Obstzüchter noch Pomologen waren, sollten in Zukunft durch andere ihnen unbekannte verdrängt werden. Und doch war dies das notwendige erste Mittel, um dem heimischen Obstbau die Bahn für eine erfolgreiche Bekämpfung der ausländischen Obsteinfuhr frei zu machen.

Gewiß sind bei der Aufstellung der neuen Obstanbausortimente Fehler gemacht worden. Die neuen Obstbaubeamten der Landwirtschaftskammern kannten oft die für den Obst-

Digitized by Google

bau ihrer künftigen Arbeitsbezirke ausschlaggebenden Boden-, Lage-, Witterungs- und Absatzverhältnisse nicht. Es fehlte in manchen Bezirken an erfahrenen heimischen Obstzüchtern an deren Stelle bei den Beratungen und Beschlüssen Obstliebhaber urteilten, von denen ein jeder für seine besonderen Lieblingssorten eintrat, ohne ihren Wert für den allgemeinen Groß- und Erwerbsobstbau richtig beurteilen zu können. So geschah es, um ein Beispiel für viele anzuführen, daß der Borsdorfer, der mit seiner Tragbarkeit spät beginnt und dessen viel zu kleine Früchte immer nur einen beschränkten lokalen Wert haben werden, in das Anbausortiment einer Provinz deswegen aufgenommen wurde, weil ein einflußreicher Mann behauptete, daß mit dem Borsdorfer auch die Bratgänse verschwinden müßten, die nur mit Borsdorfern und mit keiner anderen Apfelsorte gefüllt werden könnten.

Alles in allem wurde zu häufig der Fehler begangen, daß bei der Feststellung der Bezirks-Anbausortimente Beobachtungen, die nur von einem oder von wenigen gemacht waren, verallgemeinert wurden. Aber trotz mancher Fehler bleibt es doch das Verdienst der Landwirtschaftskammern und ihrer Schwesterkörperschaften, auf der Grundlage dessen, was der D. P.-V. begonnen und aufgebaut hatte, eine für den Obstbau wichtige und notwendige große Arbeit weiter gebaut zu haben.

Es darf nicht verschwiegen werden, daß der D. P.-V. damals zu spät den großen, allgemeinen wirtschaftlichen Wert des vorgenannten erstrebten Zieles erkannt hat. Seine Führer hatten sich durch ihre unbestrittene Kenntnis der Obstsortenkunde und durch andere Arbeiten um den deutschen Obstbau bleibende Verdienste erworben. Sie fürchteten nicht mit Unrecht, daß unter den Anforderungen einer neuen Zeit die bis dahin wichtige Aufgabe der Obstsortenkunde nicht mehr als die vornehmste gelten würde. Sie fürchteten auch, daß der Klein- und Liebhaber-Obstbau nicht mehr in dem Maße früherer Zeiten die erste Stelle einnehmen würde. Sie und mit ihnen leider auch der D. P.-V. verloren dadurch während wichtiger Jahre die Führung und zeitweise auch die Fühlung mit denen, die durch die Macht der Landwirtschaftskammern und deren zeitgemäße Arbeiten in den Vordergrund des deutschen Obstbaues gerückt waren. Sie hatten nicht die Wahrheit der Lebenserfahrung erkannt, daß nichts im Leben beständiger ist als der Wechsel, und daß alle Lebenden, die für gemeinnützige Aufgaben arbeiten, beständig umlernen müssen. Es fehlte ihnen gewiß nicht an dem besten Willen, wohl aber an der Wahl der richtigen Mittel und Wege, die nunmehr von dem Obstbau für seine neuen, zeitgemäßen und notwendigen Aufgaben erheischt wurden.

Es ist erklärlich, daß die den Obstbau fördernde Arbeit sich nun nicht mehr so ausschließlich wie in früherer Zeit auf die Obstsortenkunde beschränken durfte. Dank der verdienstvollen Arbeit der Altmeister und Vorkämpfer des deutschen Obstbaues, von denen ich nur die verstorbenen Sickler, Dr. Ed. Lucas, Oberdieck, Jahn, Hofgärtner H. Maurer, Donauer, Müschen, Seelig, Mathieu, Töbelmann nenne, war die endlose Reihe der Obstsorten gesichtet. Ihr Verdienst bleibt es, daß die Kenntnis der wirklich wertvollen, für Deutschland geeigneten Sorten zum Gemeingut aller geworden ist. Auf den Erfahrungen der Vergangenheit läßt sich nur dann erfolgreich Neues aufbauen, wenn man der berechtigten Forderung einer neuen Zeit Rechnung trägt. Die Arbeit im Obstbau mußte nunmehr darauf gerichtet sein, daß der Obstbau sicheren wirtschaftlichen Nutzen schaffte. Dies konnte um so schneller, um so sicherer nur dadurch erreicht werden, je mehr von allen zeitraubenden, kostspieligen und deshalb unnützen Versuchen abgesehen und Einfachheit und Einheitlichkeit allen obstbaulichen Arbeiten vorangestellt wurde. Dies mußte nunmehr auch die vornehmste Aufgabe des D. P.-V. werden. Die Obstsortenkunde ist dadurch im D. P.-V. nicht etwa zur Vergessenheit verurteilt worden. Nur davon mußte Abstand genommen werden, Sorten zu empfehlen und durch Abbildungen und Beschreibungen allgemein verbreiten zu helfen, die für Deutschland nicht tatsächlich als wertvolle erprobt waren. In der Beschränkung zeigt sich erst der Meister. Dies gilt auch für den Obstbau.

Die Zeit für vorwärts schaffende nützliche Arbeit im D. P.-V. wurde wieder eine sehr günstige. Auch die Bewegung gegen den Alkoholgenuß, an dessen Stelle von den Ärzten der Obstgenuß als bestes Mittel für die Gesundheit empfohlen wurde, hat den Obstverbrauch beständig vergrößert. Freilich waren Jahre verloren gegangen, während derer die Arbeit für die schon frühzeitig erkennbaren Forderungen einer kommenden neuen Zeit ruhten. Der D. P.-V., der für den deutschen Obstbau lange Zeit verdienstvolle Arbeiten geschaffen hatte und als dessen anerkannter Führer galt, mußte die Führerschaft zu neuen Bahnen mit den Landwirtschaftskammern, Landesobstbauverbänden und anderen obstbaulichen Körperschaften teilen. Aber auch heute noch ist Zeit und Raum für die Arbeiten des D. P.-V. zur Förderung des Obstbaues. Ein jeder, der sich selbst kräftig weiß, steht immer vor seinem Aufstieg. Die über ganz Deutschland verteilten Einzelorganisationen des Obstbaues bedürfen einer neutralen, uneigennützig arbeitenden Zentralstelle, eines ehrlichen Maklers, der die Aufgabe erfüllt, die verschiedenartigen Arbeitsarten zu vereinheitlichen, zusammenzufügen, um damit den Obstbau in Deutschland, soweit es die örtlichen Verhältnisse gestatten, einheitlicher, zugleich aber auch einfacher und damit einträglicher zu gestalten.

Das Verlangen, daß auch der D. P.-V. den Erwerbsobstbau mehr wie bisher in den Vordergrund seines Arbeitsprogramms stellen möge, wurde immer drängender. Daher das Bemühen, das Drängen, der Kampf innerhalb des D. P.-V., durch veränderte Satzungen, durch Beratungen und Beschlüsse, den D.P.-V. in zeitgemäßere Wege zu leiten. In der Jahresversammlung Stettin 1902 wurde eine Reihe von Beschlüssen gefaßt, für deren Beratung und Ausführung dem damaligen Vorstande des D. P.-V. eine Kommission zur Seite gestellt war, deren Vorsitz mir übertragen wurde. Diese Kommission, in der alle Teile Deutschlands durch erfahrene Obstbaupraktiker und Mitglieder des D. P.-V. vertreten

Digitized by Google

waren, tagte 1903 in Hannover. Ihre Beschlüsse und die Anträge, die aus diesen hervorgingen, wurden die Grundlage für eine vollständig neue Organisation des D. P.-V., bei der eine enge Verbindung mit den Obstbauabteilungen der Landwirtschaftskammern und der Landesobstbauverbände aller deutschen Bundesstaaten im Vordergrunde standen. Nach der Stettiner Versammlung, im Jahre 1903, lud der Organisator und leitende Führer der großen Internationalen Ausstellung in Düsseldorf des Jahres 1904, Freiherr von Solemacher, eine Anzahl erfahrener Männer zur Beschlußfassung des Düsseldorfer Programms nach seinem Wohnsitz Schloß Namedy am Rhein. Das dort nach eingehender Vorberatung aufgestellte Programm für Düsseldorf legte zum ersten Male zu Gunsten des deutschen Erwerbsobstbaues Bresche in die Preisaufgaben, die bis dahin in Deutschland sich hauptsächlich auf die reichsten und schönsten Obstsammlungen beschränkt hatten, was auch heute noch in allen den Ländern Gebrauch ist, die auf den Liebhaberobstbau beschränkt geblieben sind. In Düsseldorf zeigten sich zum ersten Male auf einer Obstausstellung Mengen besten deutschen Handelsobstes, die einen Beweis für die Schönheit deutschen Obstes, gleichzeitig aber auch einen Beweis von dem vorhandenen Reichtum, von den tatsächlich in Deutschland erzielten Mengen besten Obstes und damit auch dafür lieferten, daß deutsches Obst in der Zukunft wohl im stande sein werde, der ausländischen Konkurrenz erfolgreich die Spitze zu bieten. Die deutschen Obstzüchter, Obstbaubeamten, obstbaulichen Körperschaften wurden dadurch von neuer Zuversicht auf den Erfolg ihrer Arbeit erfüllt. Neue frohe Arbeitslust beseelte sie und mit dieser der Wunsch und der Wille, sich von neuem um den D. P.-V. zu scharen, ihn zu dem Mittelpunkt der Arbeiten zu machen, die bestimmt waren durch Einheitlichkeit, Einfachheit lohnenden Absatz und angemessene Preise für deutsches Obst herbeizuführen. Man wollte, daß nicht geredet, sondern gehandelt würde. An diesem Wendepunkt des deutschen Obstbaues hat der D. P.-V. den größten Anteil. Die tüchtigsten seiner Mitglieder waren es, die mitgeholfen hatten, den Düsseldorfer Erfolg herbeizuführen. Viele Männer, die durch ihre Arbeiten den Beweis ihres Könnens im Obstbau gegeben hatten, betätigten sich mit neuer Lust an den neuen Arbeiten und blieben dem D. P.-V. für die Folge trotz ihrer eigenen großen Berufstätigkeit treue Mithelfer.

Die große Internationale Düsseldorfer Ausstellung hatte den deutschen Obstzüchtern aber noch einen anderen Erfolg gebracht, den wohl die wenigsten geahnt hatten. In Düsseldorf und einige Jahre später in Mannheim hatten deutsche Obstzüchter Tafel- und Feinobst von solcher Schönheit und Vollkommenheit ausgestellt, daß es den besten Leistungen des Auslandes durchaus gleichwertig war. Es ist keine Überhebung von dem D. P.-V., die Arbeiten, die seine Mitglieder für die sichere Kenntnis der Obstsorten und der Lebensbedingungen der Obstbäume geleistet hatten, als ein Verdienst auch an diesem Erfolge des deutschen Obstbaues für den D. P.-V. in Anspruch zu nehmen. Ganz besonders erfreulich ist es aber, daß von vielen Männern, deren Namen zu den besten zählen, darunter von den kenntnisreichsten deutschen Pomologen, die man im allgemeinen wohl mit Recht an erster Stelle der früheren älteren Arbeitsrichtung des D. P.-V. zuzählen darf, der Freude darüber Ausdruck gegeben worden ist, daß der D. P.-V. nunmehr noch rechtzeitig die notwendigen neuen Bahnen beschritten hat. Freilich nicht alle wollten sich mit den neueren zeitgemäßen Verhältnissen, denen nunmehr im D. P.-V. Rechnung getragen worden ist, zufrieden geben. Manche, wenn auch nur wenige, hielten sich ablehnend, auch wohl zürnend von dem D. P.-V. fern. Es ist dies erklärlich, wenn man berücksichtigt, daß sie das Ansehen und den Erfolg ihrer früheren Arbeit auf dem Wege erworben hatten, den der D. P.-V. nunmehr, wenn auch nicht verlassen, so doch nicht mehr wie früher ausschließlich an erster Stelle verfolgen durfte. Kein Verein darf sich dem großen Gesetz der Fortentwicklung entziehen, ohne sich zu überleben und an die Seite gedrängt zu werden. Möge das Fest des 50 jährigen Bestehens des D. P.-V. dazu beitragen, daß ferner niemand mehr abseits stehen bleibe. Der Arbeitsplan des D. P.-V. gibt allen, die gewillt sind, für den deutschen Obstbau zu arbeiten, reiche Gelegenheit, sich zu betätigen.

Die großen neuen Aufgaben des D. P.-V. erforderten für ihre Ausführung größere Geldmittel, als sie ihm bis dahin zur Verfügung standen. Wohl gehörten ihm die besten erfahrensten Männer aus ganz Deutschland als Mitglieder an, aber die Gesamtzahl seiner Mitglieder war dennoch keine grosse. Auch der Mitgliedsbeitrag war im Verhältnis zu den notwendigen Ausgaben für die Vereinsschrift, Versammlungen und Vorträge ein sehr niedriger. In der Vorstandsversammlung im Februar 1905 in Berlin wurde deshalb von zwei Vorstandsmitgliedern beantragt, für den D. P.-V. eine Beihilfe für seine der Förderung des gesamten deutschen Obstbaues bestimmten Arbeiten vom Deutschen Reiche zu erbitten. Bei Sr. Exzellenz dem Grafen von Posadowsky, dem damaligen Staatssekretär des Reichsamts des Innern und bei dem Dezernenten für Landwirtschaft und Obstbau im Reichsamt des Innern, Herrn Geh. Regierungsrat Dr. Boenisch, die auch für alle weitere Zeit dem deutschen Obstbau und dem D. P.-V. treue Förderer und Mithelfer geblieben sind, später bei dem Herrn Reichskanzler Exzellenz von Bethmann Hollweg und bei dem jetzigen Herrn Staatssekretär im Reichsamte des Innern, Exzellenz Delbrück, fanden dahingehende Anträge wohlwollende Aufnahme. Im November 1905 erhielt der D. P.-V. die erste Reichsbeihilfe, freilich nicht in dem erbetenen vollen Betrage. Die bewilligten 15 000 Mark machten es aber möglich, an die Ausführung des folgenden Arbeitsplanes zu gehen.

1. Praktische Lehrgänge für deutsche Obstbaubeamte, Obstbaupraktiker und Pomologen. Diese Lehrgänge sollen denen, die berufen sind, dem Obstbau Lehrer und Führer zu sein, Gelegenheit bieten, durch Fachleute von anerkanntem maßgebendem Ansehen auf dem Gebiete des Obstbaues, des Obsthandels, der Obstverwertung, der Schädlingsbekämpfung über die zum Nutzen des Obstbaues tatsäch-

Digitized by Google

lich gewonnenen neuesten Fortschritte unterrichtet zu werden. Durch die Lehrgänge sollte bei aller Bewegungsfreiheit in der Tätigkeit des Einzelnen Einheitlichkeit der Anschauung, und im besonderen für die Obstbaulehrer eine einheitliche Lehrtätigkeit herbeigeführt und vor allem der Gefahr des Gegeneinanderlehrens vorgebeugt werden. Die Gefahr einer öden Gleichmacherei, ohne die notwendige Berücksichtigung örtlicher Verschiedenheiten, sollte dabei durchaus vermieden werden. Die Lehrgänge sollten dazu beitragen, daß der deutsche Obstbau vereinfacht werde, und dadurch viele befähigt würden, sich zu ihrem Nutzen am Obstbau zu beteiligen.

2. Lehrreisen in deutsche Obstbaubezirke, dann aber auch in das Ausland, von woher in fortdauernd gesteigertem Maße Obst nach Deutschland eingeführt wird. Im Auslande selbst müssen die Führer unseres deutschen Obstbaues die Einrichtungen, Obstanlagen, Versandarten, Mustereinrichtungen kennen lernen, um sie in ihrer Heimat allgemein nutzbringend zu verwerten.

3. Obstnachrichtendienst. Regelmäßig erscheinende Obstmarktberichte, Obstangebot- und Obstnachfragelisten. Die künftigen großen Obsternten in Deutschland, welche die sichere Folge der alljährlich neu angepflanzten Millionen von Obstbäumen sein werden, erforderten dringend die rechtzeitige Einrichtung des Obstnachrichtendienstes.

4. Versuche zur Prüfung neuerer wertvoller Obstsorten. Ferner wissenschaftliche Arbeiten auf obstbaulichem Gebiete, für Ausbildung von Obstsortierern und Musterpackern.

Es ist eine Tatsache, daß durch die Lehrgänge des D. P.-V., von denen der vierte in diesem Jahre in München stattfindet, alle daran beteiligten obstbaulichen Behörden und Körperschaften, die Hörer und nicht minder die Vortragenden volle Befriedigung gefunden haben. Bisher waren die hauptsächlichsten Themata der Lehrgänge des D. P.-V., die 1906 in Dresden, 1907 Lübeck, 1908 Halle stattfanden: Bodenlehre, Bodenbearbeitung, Düngerlehre, Witterungskunde, Schädlingsbekämpfung, Bewässerungsanlagen, Obsthandelseinrichtungen. Es ist dem D. P.-V. gelungen, als Vortragende für seine Lehrgänge Männer der Wissenschaft und der Praxis zu gewinnen, die den allseits anerkannten Ruf besitzen, die tüchtigsten und erfolgreichsten ihres Berufes zu sein.

Auch die bisher von dem D. P.-V. vorbereiteten Lehrreisen haben gute Erfolge gezeitigt. Sie haben den Reiseteilnehmern, denen der D. P.-V. in gleicher Weise wie den an den Lehrgängen des D. P.-V. Beteiligten, Dank der ihm gewährten Reichsbeihilfe ausreichende Reisebeihilfen und Tagegelder gewähren können, gute Gelegenheit zu Beobachtungen in anderen deutschen Obstbaubezirken und auch des Auslandes, geboten, die sie durch praktische Arbeiten, dann aber auch durch Wort und Schrift in ihren heimatlichen Obstbaubezirken verwertet und weiter verbreitet haben.

Der Obstnachrichtendienst, die Obstangebot- und Obstnachfragelisten des D. P.-V. sind allen am Obstbau Beteiligten eine unentbehrliche Einrichtung geworden. Das immer vermehrte Verlangen nach ihnen ist in gleichem Maße mit ihrer Verbesserung und Vergrößerung der Berichterstattung gewachsen. Schon im Jahre 1906 wurden von dem D. P.-V. ein über ganz Deutschland ausgedehnter Obstnachrichtendienst und die Obstmarktberichte eingerichtet, die in jedem der folgenden Jahre erweitert und verbessert worden sind. Die Reichsbeihilfe, zugleich aber auch die durch den großen Zuwachs neuer Mitglieder gesteigerten Einnahmen des D. P.-V. erlaubten es, die trotz aller Sparsamkeit sehr beträchtlichen notwendigen Ausgaben zu bestreiten.

Auch die Obstverpackungskurse, die Einführung zweckmäßiger, billiger und einheitlicher Kisten, Körbe und Kartons zur Obstverpackung und andere praktische Arbeiten des D. P.-V. haben sich als erfolgreich erwiesen.

Die Arbeit des D. P.-V. ist seit Jahren auch darauf gerichtet, daß neben dem teuren, auch billigeres, darum aber nicht etwa minderwertiges Obst in Mengen auf die Märkte kommt, damit auch die minder wohlhabende Bevölkerung sich mit Obst regelmäßig zu versorgen vermag. Freilich kann das Vollkommene niemals im Geschwindschritt erreicht werden. Arbeit muß an Arbeit gereiht werden, um das Kleine zum Großen, das Große zum Größeren zu fügen. Auf den ernsten Willen kommt es dabei an. Das, was man, auf eigene Erfahrung gestützt, als recht erkannt hat, dafür muß man zum Nutzen der Allgemeinheit kämpfen. Der Weg dafür ist oft beschwerlich, und es wird auf ihm über manche vorhandenen oder absichtlich bereiteten Hindernisse gestolpert werden. Wer aber neue Lehren, Bahnen und Wege eröffnen und sich ein Gefolge schaffen will, der muß versuchen, wenn es nötig ist, mit dem Kopf durch die Wand zu brechen. Nicht etwa durch schlaffe Art, nur durch fleißige Arbeit und wenn es sein muß selbst durch rücksichtsloses Vorgehen kann man in veraltete Gewohnheiten Bresche legen. Allerdings hat die Praxis und ihre Erfolge noch immer leichter Theorien als die Theoretiker widerlegt.

Zur Ausführung seiner Arbeiten durfte der D. P.-V. sich nicht allein auf die Erfahrungen seiner Mitarbeiter aus den Kreisen der Obstbaupraktiker beschränken. Er mußte für seine neuen Arbeiten die Unterstützung von Männern der Wissenschaft und des Kaufmannsstandes zu erhalten trachten. Wohl kaum zu irgend einer früheren Zeit seines Bestehens waren so zahlreich Männer der Wissenschaft und des Kaufmannstandes, soweit sie mit ihren Forschungen, Arbeiten und Erfahrungen sich am Obstbau beteiligten, an den Arbeiten des D. P.-V. beteiligt wie heute. Der D. P.-V. ist dadurch für den deutschen Obstbau noch mehr als in früherer Zeit eine wirkliche Zentralstelle für die Arbeit zur Förderung und zur Verbesserung des deutschen Obstbaues geworden. Die besten Namen, die für den deutschen Obstbau Klang haben, beteiligen sich heute an den Arbeiten des D. P.-V. Viele neue Mitglieder sind dem D. P.-V. gewonnen. Ihre Zahl hat sich von 1491 im Jahre 1902 auf 3100 im Jahre 1910 erhöht. Die Mitgliederbeiträge im Jahre 1902 betrugen 7567, und im Jahre 1910 nach der Mitgliederzahl im Mai 27 500 Mark. Der D. P.-V. hat dadurch,

Digitized by Google

daß er Männer aus allen deutschen Bundesstaaten zu seinen Lehrgängen, Versammlungen, Lehrreisen und zu allen seinen Arbeiten heranzog, auch dazu beigetragen, das deutsche Nationalgefühl zu stärken. Auf seinem Programm steht: Es darf keinen besonderen preußischen, oder bayerischen, oder sächsischen, badischen, hessischen oder sonst irgend welchen Obstbau eines einzelnen deutschen Bundesstaates geben. In dem gleichen Maße, wie alle Deutsche in der Liebe zu dem allen gemeinsamen deutschen Vaterlande, in dem Glück und Stolz über dessen gemeinsamen Besitz eins sind, in dem gleichen Maße ist der D. P.-V. immer nur für die Förderung des großen allgemeinen deutschen Obstbaues eingetreten.

Er hat bisher stets von neuem die Lebenskraft bewiesen, durch die er im stande gewesen ist, an der Spitze des deutschen Obstbaues zu arbeiten. Das beweist das erfreuliche Interesse, das Wohlwollen, das dem D. P.-V. von obstbaulichen Behörden und Körperschaften des Reichs und der deutschen Bundesstaaten, von den bedeutendsten Obstzüchtern, und den kenntnisreichsten Pomologen, von Männern der Wissenschaft und von Männern, die an der Spitze des Obstgroßhandels in Deutschland, stehen entgegengebracht wird. Ihnen allen, vornehmlich der hohen Reichsbehörde, allen staatlichen Behörden und Körperschaften, allen Mitgliedern, die treu zum D. P.-V. gehalten haben, schuldet der D. P.-V. besonders an dem Festtage seines fünfzigjährigen Bestehens seinen freudigen herzlichen Dank.

Von den Männern, die den D. P.-V. im Jahre 1860 gegründet haben, lebt heute, soweit ich es zu erforschen vermochte, nur noch der Kaiserliche Regierungsrat, Herr Hermann Goethe, der frühere Direktor der kaiserlich österreichischen Landes-Wein- und Obstbauschule in Marburg a. Drau, jetzt in Baden bei Wien, und Herr Landesökonomierat Späth in Baumschulenweg bei Berlin, dessen Grüße wir vorhin aus dem Munde seines Sohnes entgegengenommen haben. Herr Kais. Regierungsrat H. Goethe schrieb mir, daß er an der Festfeier des D. P.-V. zu seinem großen Bedauern nicht würde teilnehmen können. Gewiß würde er durch seine Anwesenheit sehr viel zur Erhöhung der Festfreude beigetragen haben. Die Versammlung wird seiner in Treue gedenken.

Wir wollen heute auch dankbar aller der Männer gedenken, die durch ihre Arbeiten den D. P.-V. und den deutschen Obstbau gefördert haben und die inzwischen von uns geschieden sind.

Der D. P.-V. darf am heutigen Tage mit Recht auf eine große Vergangenheit zurückblicken. Bis zur Gegenwart hat er sich dieser würdig gezeigt, auf ihr weiter gebaut und weiter gearbeitet. Seine Vergangenheit ist ein kostbares Gut, das er sich für künftige Zeiten erhalten muß.

Seit den 50 Jahren seines Bestehens arbeitet der D. P.-V. für den deutschen Obstbau. Auf die berechtigte Frage: wohin künftig des Weges? lautet die Antwort: das Ziel des D. P.-V. bleibt auch künftig das gleiche: Es heißt: Vereinigung aller zum Besten des deutschen Obstbaues. Man darf über die Wege zu diesem Ziel verschiedener Meinungen, aber nur einer Gesinnung sein: Das Gedeihen und die Förderung des Obstbaues in ganz Deutschland. Mit freudiger Zuversicht auf unseren festen Willen und auf unser Können wollen wir für den deutschen Obstbau weiter arbeiten. Wir wollen vorwärts. Schwarzseher und Nörgler haben noch niemals Großes vollbracht. Nur schaffensfreudige Arbeit schafft Großes. Wir wollen mit Vertrauen in die Zukunft schauen, für den deutschen Obstbau arbeiten und dem D. P.-V. Treue halten.

Möge dieser sich bei seiner Arbeit auch ferner des Wohlwollens der Behörden, der treuen Mitarbeit und Anhänglichkeit seiner Mitglieder weiter erfreuen und mögen alle ihm zu den alten viele neue Freunde und Mitglieder zur erfolgreichen Mitarbeit an der Förderung des deutschen Obstbaues zuführen. Möge es unseren Mitgliedern an der notwendigen Einigkeit im Wollen und im gemeinsamen, planmäßigen Handeln in Zukunft niemals fehlen. Dann wird auch der Erfolg zum Nutzen des deutschen Obstbaues nicht ausbleiben, und das Jahr seines 50jährigen Bestehens dem D. P.-V. mit neuer Arbeit auch neue Freunde, neue Erfolge und neue Festigkeit für weitere 50 Jahre geben!

Die Zukunft des deutschen Obstbaues.

Vortrag von **Freiherr von Solemacher-Antweiler** in **Bonn** auf der Festversammlung des D. P.-V. in Eisenach.

Aus Ihrer aller Praxis, aus den Verhandlungen der letzten Jahre und aus den fachwissenschaftlichen Publikationen ist Ihnen allen der jetzige Stand des deutschen Obstbaues bekannt. Es handelt sich jetzt darum, das Errungene immer weiter auszubauen, das Erworbene immer wieder auf's neue zu erwerben, um es zu besitzen. Niemand ist besser in der Lage, hiebei Führer zu sein, als der Deutsche Pomologen-Verein, welcher nur lediglich den Zweck verfolgt, überall an erster Stelle zu marschieren, Gegensätze zu mildern, Aussprache herbeizuführen, gewonnene Erfahrungen zu sammeln, nutzbringend zu verwerten und vor allen Dingen auch rechtzeitig, nach großen Gesichtspunkten und in weite Zukunft blickend, günstige Maßnahmen und Notwendigkeiten rechtzeitig zu erkennen und geeignete Maßnahmen rechtzeitig in die Wege zu leiten, damit der deutsche Obstbau niemals vor unerwartete Katastrophen und plötzliche Entschlüsse gestellt sein möge.

Im allgemeinen kann man sagen, daß die Grundbedingungen und Ziele des Obstbaues in allen seinen Zweigen überall genügend erkannt sind und daß die Zukunft des deutschen Obstbaues darin liegt, alle diese Errungenschaften zu vertiefen und auszubauen. Bei der Größe des Themas kann ich mich nur darauf beschränken, nach ganz

Digitized by Google

großen Gesichtspunkten die Zukunft des deutschen Obstbaues zu streifen. Wenn ich hierbei einmal einige andere Auffassungen und Erfahrungen ausspreche, andere Perspektiven zeige, als mancher vielleicht erwartet hat, so liegt dies naturgemäß daran, daß ich nicht für eine ganz bestimmte Gegend, Bezirk oder Provinz, sondern eben für ganz Deutschland meine Ausführungen zusammenfasse und daß ich in über 100 Obstbaureisen nach fast allen obstkultivierenden Ländern, die für uns etwas bedeuten, manches gesehen und erfahren habe, was zu anderen als stets zu denselben landläufig ausgesprochenen Schlagwörtern mich geführt hat und jedenfalls kann ich aus eigener Anschauung und Kenntnis der Verhältnisse sagen, daß Deutschland, dank der Arbeit besonders der letzten zehn Jahre, eine ganz andere Stellung einnimmt, als früher, daß wir auf einigen Gebieten an der Spitze marschieren und nirgendwo, wo unsere klimatischen Bedingungen es ermöglichten, hinter anderen Produktionsländern zurückgeblieben sind.

Ist man erst zur Erkenntnis der eigenen Mängel gekommen, dann wird ihr auch bald die Besserung auf dem Fuße folgen. Die Hauptsache ist, richtig zu erkennen, welche Obstsorten und Arten für uns, auf unsere Boden-, klimatischen- und Absatz-Verhältnisse bezogen, die größte Zukunft haben. Auf diese uns dann mit aller Kraft, ohne rechts und links zu sehen, zu werfen, muß die Hauptaufgabe des deutschen Obstbaues sein. In den drei in unsrer Festschrift abgedruckten Aufsätzen über „Obstbau-Sortiment", „Obst-Neuheiten" und „Obst-Ausstellungen" habe ich dieses Prinzip klar zum Ausdruck gebracht und verweise auf deren Durchsicht.

Wenn ich auch über den gesamten deutschen Obstbau spreche, so muß ich gleich im Anfang schon bemerken, daß auf keinem Gebiete ein Individualisieren, Sichanpassen an die Verhältnisse, die überall verschieden sind, so sehr nötig ist, als beim Obstbau. Es ist daher für die nächste Zeit eine besonders wichtige Aufgabe aller obstbautreibenden Behörden, ganz besonders in ihrem Wirkungsbereiche daraufhin zu wirken, auf besseres Kennenlernen und Ergründen des eigenen Anbau- und Wirtschaftsgebietes inbezug auf die verschiedenen Anforderungen desselben. Nur ein intensives Studium der Anforderungen an Boden, Klima, Sorte, Markt und Handel kann eine stetige Vorwärtsentwicklung gewährleisten. Die Hauptfürsorge der Behörden muß also darauf hingehen, die Sorten der Anbausortimente in den verschiedensten Verhältnissen von einigen zuverlässigen Obstzüchtern auch an der Hand genauer Aufzeichnungen bestimmter Bäume, über deren jährliche Erträge zu prüfen. Es werden immer noch viel zu sehr in ganz planloser Art Sorten für alle möglichen Verhältnisse empfohlen, die eigentlich überhaupt nicht mehr, oft aber nur für ganz bestimmte Verhältnisse tauglich sind. Als Beispiel diene: Im Kreise Kreuznach bringen dieselben Sorten auf Kilometerentfernung im verwitterten Tonschiefer alle 2 bis 3 Jahre, im danebenliegenden verwitterten Sandstein dagegen, der trockener ist, nur alle 8 bis 10 Jahre eine reiche Ernte.

Der Kampf gegen die Schädlinge muß nach größeren Gesichtspunkten aufgenommen werden als bisher und vor allem in größeren Gebieten in gemeinsamem Zusammenschluß, denn nur bei vereinigten Kräften ist ein Erfolg zu erhoffen. Die Kosten stehen sonst nicht im Verhältnis zu dem wirtschaftlichen Nutzen. Die Behörden müssen nicht so sehr auf ein planloses vermehrtes Anpflanzen von Obstbäumen unter großen Subventionen drängen, oft unter ungünstigsten Verhältnissen, in denen andere Kulturen besser am Platze wären, als Obstbau. Die zur Verfügung stehenden Gelder sind mehr zu verwenden für kleinere Ausstellungen, Gratisverteilung von Edelreisern, Ausbildung von Pfropfern, Abhaltung von Kursen im Taxieren der Ernte, Sortieren, Verpacken, für genossenschaftlichen und wirtschaftlichen Zusammenschluß, gemeinsame Schädlingsvertilgung, Verkaufsorganisationen, Vermittelung der Angebote und Nachfragen, vor allen Dingen aber für Anstellung von wirklich praktisch ausgebildeten Obstbaumwärtern in allen Gegenden, welche einen einigermaßen bedeutenden Obstbau haben.

Es wird sich auch empfehlen in vermehrtem Maße als bisher Frühobst-Ausstellungen und vor allen Dingen auch Frühobst-Märkte abzuhalten. Es sind in letzten Jahren auch erheblich größere Anlagen von Früh-Kern- und Stein-Obst gemacht worden, denen man rechtzeitig gerecht werden muß durch Anbahnung entsprechend früher Märkte.

Vor allen Dingen sollen die Behörden auch ein wachsames Auge werfen auf das Ausprobieren der verschiedenen Mittel, welche sowohl auf dem Gebiete der Düngung und der Geräte, als besonders der Schädlingsbekämpfung empfohlen werden. In den eigenen Anstalten sollen diese Mittel von erfahrenen Beamten erprobt und einer scharfen Kritik unterzogen, über dieselbe dann durch Publikationen den obstbautreibenden Kreisen zugängig gemacht werden. Allen Obstbau-Beamten muß es verboten werden, ohne Genehmigung ihrer Behörden irgendwelche Zeugnisse über Mittel oder Geräte auszustellen Das Notwendige muß selbstverständlich für den Obstbau an Düngung, Behandlung und Pflege stets getan werden. Jeder unnütz ausgegebene Pfennig jedoch ist vom Übel und beeinträchtigt die Rente und hiermit den ganzen Obstbau. Ich möchte hier erinnern an ein Wort meines alten Freundes Gaucher bei Gelegenheit der Besprechung der Geheimmittel, bei denen meistens nur der Fabrikant reich und der Obstzüchter arm wird; er prägte das Wort: „Man soll nicht vom Obstzüchter, sondern vom Obstbau leben wollen".

Wenn wir aber in schwerem Ringen mit den verschiedenen Feinden des Obstbaues, mit unseren klimatischen- und Boden-, sowie auch Arbeiter-Verhältnissen versuchen, unsern Obstbau immer mehr zu einem wichtigen Er-

Digitized by Google

werbszweig zu machen, müssen wir auch in demselben Verhältnisse immer mehr auf ein aktives Wohlwollen unserer hohen Regierungen und Behörden rechnen dürfen, sowohl in unsern Wünschen in Beförderungs- und Eisenbahn-Angelegenheiten, als auch vor allen Dingen auf einen geeigneten und besseren Zollschutz bei Abschluß unserer nächsten Handelsverträge, wobei ich gleich bemerken möchte, daß die Erfahrung lehrt, daß der alt gebrauchte Satz: „Wenn wir Zoll auf fremdes Obst erheben, erheben unsere Nachbarländer auch denselben Zoll auf unser Obst", nicht richtig ist, was ja auch eigentlich schon im Wesen von Import- und Export-Notwendigkeiten liegt.

Es ist Zeit, einmal gründlich aufzuräumen mit zwei Schlagwörtern, die uns meist von den Unberufensten immer wieder vorgeworfen werden. Das ist die Gefahr amerikanischen Obstes für Deutschland und die immer wiederkehrende Empfehlung der Nachahmung des amerikanischen Obstbaues unsererseits. Die Frischapfeleinfuhr aus Amerika zu uns betrug im Durchschnitt der letzten 5 Jahre 1904 bis 1908 nach den amtlichen statistischen Nachrichten pro Jahr 2,64 Millionen Mark, also rund 2½ Millionen Mark. Da die gesamte Obstproduktion Deutschlands etwa vierhundert Millionen Mark beträgt, spielt diese Zahl von 2½ Millionen Mark amerikanischer Äpfel wirklich keine Rolle. In den Jahren 1904—1908, also in 5 Jahren wurden im ganzen eingeführt nach Deutschland an Äpfeln

	in Summa für	91,23	Mill.	Mark
davon aus	Österreich ,,	25,22	,,	,,
	Schweiz ,,	14,5	,,	,,
	Amerika ,,	13,22	,,	,,
	Niederlande ,,	10,33	,,	,,
	Belgien ,,	6,80	,,	,,
	Frankreich ,,	6,79	,,	,,

Hierbei ist ersichtlich, daß die Hauptgefahr des Imports nach Deutschland an Äpfel nicht in Amerika, sondern in benachbarten Ländern hauptsächlich Österreich, Schweiz und Niederlande beruht, indem Österreich fast doppelt so viel als Amerika, 27½ Prozent der Apfeleinfuhr liefert, während auf Amerika nicht ganz 14½ Prozent der Einfuhr fällt. Auch die Schweiz mit 16 Prozent übertrifft noch Amerika. Innerhalb der verschiedenen Importländer und der bei uns importierten Mengen treten naturgemäß jährlich Schwankungen ein, je nach der eigenen Ernte der importierenden Länder. So liefert z. B. Italien im ersten Quartal 1910 ca. 20mal soviel als im entsprechenden Quartal 1909 an Frischäpfeln bei uns ein (3,435 zu 63,959 D.-Z.). Im allgemeinen ist die italienische Apfeleinfuhr in Deutschland nur dann bedeutend, wenn Deutschland und Österreich eine geringe eigne Ernte haben, da sonst die süßen italienischen Äpfel mit wenig Säure bei uns nicht beliebt sind.

Die Weisen, sogenannten Sachverständigen, werden nun behaupten, daß der Import und die Produktion Amerikas in Zukunft immer steigen werde, da die amerikanische Produktion schnell zunimmt. Es ist aber gerade das Gegenteil der Fall. Nach der offiziellen amerikanischen Statistik ist die Apfelproduktion in den Vereinigten Staaten seit 1895 stetig heruntergegangen.

Die Produktion im Durchschnitt der letzten 15 Jahre 1895—1909 betrug 40½ Mill. Barrels = gegen 50 Millionen Zentner.

Die Produktion im Durchschnitt der ersten 6 Jahre 1895—1900 betrug 52,4 Mill. Barrels.

Der Durchschnitt der Produktion in den letzten 5 Jahren 1905—1909 betrug 27,4 Mill. Barrels, 1895 60½ Mill. Barrels, 1896 69 Mill. Barrels, 1908 23 Mill. Barrels, 1909 22½ Mill. Barrels. (1 Barrel = Faß von 159 Liter Inhalt, Gewicht netto gegen 120 Pfund.)

Der Durchschnitt der letzten 5 Jahre beträgt also kaum etwas mehr als die Hälfte der Produktion von 1895 bis 1900, und die jetzige jährliche Durchschnitts-Produktion ist fast auf die Hälfte der Durchschnittsproduktion der letzten 15 Jahre gefallen.

Ich hoffe, daß diese Zahlen so klar sprechen, daß endlich einmal die Redensarten von der amerikanischen Gefahr hiermit beseitigt sind.

Das zweite Schlagwort, daß wir den Großbetrieb der Amerikaner, deren Anbauweise und Kulturart annehmen und nachmachen müßten, wodurch wir dann auch dieselben großen Erfolge haben würden, ist ebenso unhaltbar und lächerlich. Ein wirklicher und für uns maßgebender landwirtschaftlicher Sachverständiger nämlich, der für die vereinigten Staaten von Amerika von Deutschland aus bestellte Herr N. Kaumanns drückt sich hierüber ebenfalls ganz klar und deutlich aus und bemerkt ausdrücklich, daß es nicht zu wünschen ist, daß die amerikanische Methode der Konzentration bei uns zur symptomatischen Erscheinung würde und daß es nicht angebracht sei, den Obstbau als Zweck der deutschen Landwirtschaft von dem bisher im allgemeinen vorhandenen Zusammenhang mit dem Feldbau im gemischten Betriebe loszulösen, der glücklicherweise doch noch die Grundlage unserer Agrikultur bilde, wodurch eine erheblich solidere ökonomische Basis geschaffen sei. Umgekehrt werde der Obstbauer sonst geradezu zum Spekulanten, was aber der amerikanische Obstzüchter mit seinem ganz einseitig zugeschnittenen Betriebe geworden sei. In Amerika spielt das Land keine Rolle, denn es ist an demselben Überfluß, während bei uns andere für die Ernährung des deutschen Volkes wichtige Kulturen sonst eingeschränkt werden müßten. Jeder, der die deutschen Obstbauverhältnisse kennt, kann diesen Ausführungen nur recht geben. In unseren besonders gesegneten Obstgegenden und Lagen wie Süddeutschland, Hessen, Rheinland usw. ist der Grund und Boden derartig zerstückelt und parzelliert, daß dort große amerikanische Betriebe, auch wenn man wollte, überhaupt nicht auszuführen sein würden. In denjenigen Gebieten Deutschlands, wie z. B. Posen, Ost- und Westpreußen und anderen, in denen noch große Flächen guten Ackerlandes zur Verfügung stehen, hat der Obstbau erheblich mehr mit klimatischen Behinderungen zu kämpfen, ferner mit großem Arbeitsmangel und Mangel großer nahegelegener Konsumzentren, also auch mit Absatzschwierigkeiten. Welchen Einfluß aber das Klima auf den Obstbau hat, beweisen sogar die amerikanischen Verhältnisse, bei denen die jährlichen Apfelproduktionsmengen außerordentlich schwankend sind. So waren z. B. im Jahre 1895 bis 1899 die jährlichen Produktionen 60½, 69, 41½, 28½, 58½

Digitized by Google

Millionen Barrels, trotzdem Nordamerika die verschiedensten Arten von Klima umfaßt. Ein Umstand jedoch, der amerikanische Art der Kultur und Produktion mit den deutschen Verhältnissen absolut nicht vergleichbar macht, ist der, auf den ich hier auch mal hinweisen möchte, daß das gesamte landwirtschaftlich aufgeschlossene Nordamerika überhaupt viel südlicher liegt als Deutschland, indem es vom 25. bis 49. Breitegrad sich erstreckt. Eisenach liegt auf dem 51. Breitegrad. Dieser trifft überhaupt nicht mehr Nordamerika, sondern geht durch Kanada und Labrador. Der Vereinigten Staaten Nordgrenze liegt auf der Höhe von Karlsruhe und Regensburg. Die hauptapfelproduzierenden Staaten sind New-York und Missouri, ersteres bei $42^1/_2$ ° nördlicher Breite, also in der Höhe von Spanien, Mittel-Italien, Ost-Rumelien, Philippopel, Missouri bei $37^1/_2$ ° in der Höhe von Sevilla in Spanien, von Catania südlich des Ätna, südlicher als Athen. Wer diese klimatische Lage mit Deutschland vergleicht, beweist, daß sein Urteil durch wirklich keinerlei Sachkenntnis getrübt ist.

Ich hoffe daher mit diesen beiden Schlagworten der „amerikanischen Gefahr" und der Vergleichung der dortigen Obstbauverhältnisse mit den unsrigen endgültig aufgeräumt zu haben.

Etwas anderes dagegen ist es mit den in Amerika meist auf energische Anregung seitens der Obstzüchter selbst getroffenen Einrichtungen und besonders des Staats und der großen Eisenbahn-Gesellschaften. Hier wird Bedeutendes geleistet auf dem Gebiete der Erforschung von Krankheiten und Schädlingen und deren Bekämpfung, der Förderung und der Aufbewahrung der Ernte in Lagerhäusern und Kühlhäusern in eigens dazu angefertigten Kühlbassins, der rascheren Transportgelegenheiten, sowie auch der großen staatlichen Fürsorge zur Beförderung des Handels, Erschließung neuer Länder und Absatzgelegenheiten. Dies zielbewußte Vorgehen der amerikanischen Obstzüchter und besonders auch der dortigen Regierungen können wir uns nur in jeder Beziehung zum Muster nehmen.

Auch die Anstrengungen, welche unsere Nachbarländer machen: Holland und vor allen Dingen auch Fankreich, und neuerdings auch Canada, das große Anstrengungen macht, sich neue Absatzgebiete, Handelsbeziehungen und Märkte bei uns in Deutschland zu sichern, sind nachahmungswert und müssen von unseren Behörden und uns allen genau verfolgt und beobachtet werden, damit wir im richtigen Moment die richtigen Gegenmaßregeln zu treffen in der Lage sind. Mit ganz besonderem Dank und Vertrauen blicken wir daher auf zum Reichsamt des Innern und zum Auswärtigen Amt, welche alle diese Maßnahmen auf fremdländischen Gebieten erforschen und studieren lassen.

Ganz besonders aber danken wir dem Reichsamt des Innern für seine tatkräftige Unterstützung, ohne die der D. P.-V. nicht in der Lage gewesen wäre, seine jetzige Stellung und Erfolge zu erringen.

Der größte Fehler im praktischen Obstbau, den ich überall immer wieder gefunden habe, ist der, daß die klimatischen und Bodenlagen niemals genügend energisch und zweckentsprechend ausgenutzt werden. In Deutschland als Gesamtheit betrachtet, ziehen wir im allgemeinen doch immerhin mehr Wirtschaftsobst als feinstes Tafelobst. Wenn einmal eine Überproduktion bei uns eintreten wird, was bei den schwankenden Ernten Deutschlands nicht ausbleiben kann, so wird immer eher eine Überproduktion in Wirtschaftsobst und besonders in geringem Obst stattfinden. Da nun diejenigen Länder, zu denen wir exportieren können, im allgemeinen mehr geringes, als feines Obst produzieren, wird es dann immer schwerer sein, mittlere Durchschnittsware oder geringeres Obst dort anzubringen. Ebensosehr, wie es fehlerhaft ist, in schlechtem Klima und Boden feine Winter-Tafeläpfel und Winter-Tafelbirnen usw. ziehen, also die Natur vergewaltigen zu wollen, ebenso fehlerhaft ist es aber auch, wenn man in besonders günstigen Lagen diese nicht genügend ausnützt und geringwertiges Obst dort anbaut, wo mit ganz denselben Aufwendungen feines Obst sich ziehen ließe, für das in Deutschland in alle Zukunft immer ein guter Markt und Aufnahmefähigkeit sein wird. Hier muß ganz energisch die bessernde Hand angelegt werden. Wenn wir unsere guten Lagen Süd- und Südwest-Hänge, bisherige Weinberge, mehr durch feines Tafelobst, und etwa auch Frühobst, wo es am Platze ist, ausnützen, werden wir auch dahin kommen, auf den Weltmärkten mit unserem Obst die Konkurrenz aufnehmen zu können. Auf diesem uns langsam Verbindungen und Absatzmöglichkeiten zu schaffen, muß für die nächsten 20 Jahre eine große Aufgabe für den deutschen Obstbau werden. Die vom statistischen Amt herausgegebenen Einfuhrziffern beweisen, daß wir jährlich beachtenswerte Mengen an Frischobst einführen. Es liegt dies, besonders bei den Äpfeln, nicht so sehr an einem großen deutschen Importbedürfnis auswärtigen Obstes, als in den Kultur- und Transportverhältnissen unserer anliegenden Länder. Solange wir z. B. die Elbe als billiges Einfalltor böhmischen Obstes nach Norddeutschland und vor allen Dingen nach Berlin haben, solange die Hamburger Importeure ganze Schiffsladungen weniger Sorten aus Amerika beziehen können, ohne daß dauernde Zollschutz-Maßregeln getroffen sind, solange werden wir auch immer in Deutschland eine gewisse Art Obsteinfuhr auch in Zukunft haben. Sogar in Jahren deutscher Überproduktion. Wir müssen, was selbstverständlich, immer erst den deutschen Markt mit Obst versehen. Wir müssen dann aber auch jetzt schon daran denken, uns auch den Weltmarkt für besseres Wirtschaftsobst und besonders für feines Obst zu suchen. Liegen wir doch für England nicht ungünstig, gegen Norden und Osten jedoch günstiger, als die Franzosen, Holländer, Schweizer und Italiener. Ich denke hierbei in erster Linie an eine Vorführung deutschen Obstes auf ausländischen geeigneten großen Ausstellungen, vielleicht schon auf der diesjährigen Weltausstellung in Brüssel, wo die Händler und Obstkäufer aus allen Obst importierenden und konsumierenden Ländern zurzeit zusammenkommen werden und die hierdurch auf den Wert des deutschen Obstes und die nähern und billigeren Transportverhältnisse hingewiesen werden sollen. Wir haben in den letzten Jahren gerade vom

Digitized by Google

Ausland auch sehr viel gelernt, stehen meiner Ansicht nach aber in der Art unserer Ausstellung und kaufmännischen Vorführung unseres Obstes mit dem zielbewußten Endziel einer jeden Ausstellung, des Absatzes und Verkaufes unseres Obstes, über unseren westlichen Nachbarn. Unsere Hauptkultur wird immer die des Apfels bleiben, wobei im landwirtschaftlichen Obstbaubetrieb Hochstamm resp. Halbstamm immer das Rückgrat des deutschen Obstbaues bilden werden.

Der intensive Obstbau: Buschobstbau usw. als Haupt- und einziger Betrieb wird besonders für die Zucht feinen Tafelobstes zur Versorgung bestimmter Gebiete in bestimmten Sorten für die intelligenten kaufmännisch geschulten und kapitalkräftigen Obstzüchter eine immer größere Bedeutung gewinnen; amerikanischer Obstbau, wie er in vielen Köpfen spukt, wird aber, wie ich es vorhin bei Amerika aussprach, niemals das Heil und Endziel des deutschen Obstbaues werden können. Wohl aber sollen wir dem kaufmännischen Geiste im deutschen Obstbau immer mehr Raum geben, und hieran hat es leider oft gefehlt.

Es ist viel gesprochen und geschrieben worden über bessere Sortierung des Obstes, es hält aber sehr schwer, einheitliche gangbare Wege hierfür zu finden. Da wird es Sie alle sehr interessieren zu erfahren, daß wir am Rhein einen solchen Weg und eine Lösung gefunden haben. Vor einigen Wochen haben sich 16 der größten und bedeutendsten Obstzüchter der Rheinprovinz zur Zucht rheinischen Edelobstes zusammengeschlossen, und es ist ihre wichtigste Arbeit gewesen, die Sortirungsfrage nach gangbaren Prinzipien zu lösen und diese obligatorisch zu machen.

Man muß aber, wenn man eine scharfe Sortierung predigt, Hand in Hand damit den Obstzüchtern auch die Wege weisen für Anbringung ihres aussortierten geringeren Obstes. Hierbei muß in Zukunft besondere Fürsorge allen Obstverwertungsarten gewidmet werden, auch der sehr wichtigen Frauen- und Hausfrauenarbeit. Der größte Nachdruck muß aber gelegt werden auf neue Absatz- und Verwertungsarten für geringeres Obst.

Die Aufbewahrung von Obst in Kühlhäusern muß besonders sorgfältig studiert werden, da sie für bestimmte Verhältnisse eine große Zukunft hat. Im allgemeinen wird es sich, nicht für alle, besonders nicht für die kleineren nicht zusammengeschlossenen Landwirte und Obstzüchter eignen, ihr Obst bis in das späte Frühjahr hinein aufbewahren zu wollen. Die jährlich stets früher erscheinende und bis zur Erdbeerernte dauernde Apfelsineneinfuhr, die Anfang April bereits beginnende Einfuhr australischer und tasmanischer Äpfel machen große und kostspielige Einrichtungen zur Aufbewahrung der Äpfel bis in den Sommer hinein immer weniger rentabel, und es wird nur Sache gut fundierter und großer Vereinigungen sein können, Herbst- und frühe Winter-Birnen für den Winter und Äpfel für das Frühjahr aufzubewahren. Hierbei werden vielleicht, wie ich es hier für die Rheinprovinz anstrebe, die Molkerei-Genossenschaften mit ihren großen Organisationen, ihren bedeutenden Räumen, Kühleinrichtungen (die zur Zeit der Obstaufbewahrung frei sind) und mit ihren ausgedehnten Detailskundenkreisen mit sehr viel Nutzen heranzuziehen sein. Ich verspreche mir von dieser Einrichtung ganz besonders viel.

Der Kampf gegen den Alkohol muß auch immer mehr dem Obstbau zu nutze gemacht werden. Der große Verein gegen den Mißbrauch geistiger Getränke und speziell einige seiner Bezirksvereine sind jetzt auch bestrebt, den Kleinverkauf von Obst durch Aufstellung von Kiosken an öffentlichen Plätzen und Straßen besonders an Bahnhöfen, Schulplätzen und Schulstraßen zu fördern; speziell auch streben sie einen Zusammenhang und evtl. gemeinschaftliches Bestreben mit der Gesellschaft m. b. H. für Milchverwertung an. Diese Bewegung ist ebenfalls sehr zu unterstützen.

Das Obst soll eben immer mehr ein Volksnahrungsmittel werden, deshalb haben die Obstzüchter auch großes Interesse daran, große Mengen von gutem Wirtschaftsobst, mittlere Ware zu nicht zu hohen stetigen Preisen liefern zu können. In vielen Gegenden hat sich eine Mißstimmung gegen den Straßenobstbau seitens der Behörden ergeben. In der richtigen Gegend an der richtigen Stelle hat derselbe aber immer noch seine Zukunft, obgleich ich der Ansicht bin, daß das Recht an Platz, Licht und Sonne, sowie Ertrag nicht der Straßenverwaltung, sondern dem Anlieger gehören sollte.

Einer der Grundpfeiler des Obstbaues ist ein reelles, leistungsfähiges und gut geleitetes Baumschulwesen. Es würde das Wesen des Obstbaues verkennen heißen, wollte man das Heil jedoch nur in billigen Obstbaumwaren erblicken. Hierdurch wird zu sehr dem Schleuderwesen, Baumauktionen, Verkauf herumziehender Baumhändler, Verkauf von Ramschware und schlechter Qualität Tür und Tor geöffnet. Die Grundlage des Obstbaues muß immer sein ein unter Garantie der Sortenechtheit zu liefernder tadelloser, gesunder, rationell gezogener junger Baum, der aber dann auch genügend bezahlt werden muß, und ist es daher auch vom Standpunkt des Obstzüchters sehr zu begrüßen, wenn der Bund Deutscher Baumschulbesitzer diesem oben angegebenen Krebsschaden durch Festsetzung bestimmter Lieferungs- und Qualitäts-Bedingungen einerseits und einer vernünftigen Preisbildung andererseits entgegentritt. Solange der Bund Deutscher Baumschulbesitzer einerseits, der D. P.-V. und der deutsche Obstbau anderseits Hand in Hand gehen und solange beide den Bogen nicht überspannen, wird der Segen für den deutschen Obstbau nicht ausbleiben; wir alle aber müssen dafür eintreten, daß diesen Baumschulen, die auch nicht immer auf Rosen gebettet sind, keine illegitime Konkurrenz mit dem Gelde der Steuerzahler gemacht werde. — Überall hat man erkannt, daß Lehrer-, Obstbaumwärter-, Gemeinde-, Kreis- und Provinzialbaumschulen veraltet und überholt sind und dürfen diese nicht mehr aus öffentlichen Mitteln subventioniert werden.

Diese Lehrer- nnd Korporationsbaumschulen sollten mit Unterstützung aus öffentlichen Mitteln umgewandelt werden in Musterobstanlagen, die der Allgemeinheit dienen sollten, und zur Abhaltung von Kursen, Anschauungsunterricht, Zucht von Edelreisern, Sortenprüfung usw.

Digitized by Google

Wir erwarten von **Baumschulen**, daß auch sie, wie besonders in den letzten Jahren geschehen, dem Wunsche des Obstbaues, dem sie ja als grundlegender Faktor angehören, immer mehr Rechnung tragen, also z. B. in ihren Katalogen durch vorsichtiges Anpreisen von Neuheiten, richtige Beschreibung und Benennung der Sorten, sortenechte Lieferung, Trennung der eigenen Erfahrungen von dem, was sie nur von ihrem Neuheitenlieferanten gehört haben, Unterdrückung der Lieferung der sogenannten holländischen Ware in Obstbäumen, also der gemästeten stark getriebenen und grobzelligen Obstbäume, welche in etwas rauheren Gegenden später meist erfrieren. Sehr bewährt haben sich auch die **Abhaltung gemeinsamer Obstmärkte** in solchen Gegenden mit bedeutendem Obstbau und besonders dort, wo Spezialkulturen sind. Spezialkulturen größerer Gebiete sind anzustreben. Ich verweise hier als Beispiel auf die Freinsheimer Obstmärkte, welche eine steigende und gesicherte Rentabilität, im letzten Jahre 8½% Verzinsung aufzuweisen hatten.

Neben der **Unterstützung der Behörden**, ist von ausschlaggebender Wichtigkeit auch eine gute und sachgemäß geleitete **Fachpresse**, welche sich, was wir wohl dankend anerkennen können, in Deutschland mit dem Fortschreiten des deutschen Obstbaues weiter entwickelt und Schritt gehalten hat. Aber auch hier muß immer noch einiges gebessert werden. Auch hier kann manches unter Ausschaltung alter Gemeinplätze und Schlagwörter vertieft und manches auf ein höheres Niveau gebracht werden. Vor allen Dingen müßte absolut darauf gesehen werden, daß niemals ausländische Maße angegeben werden, oder daß doch bei jedem derselben auch das deutsche Maß angegeben ist. Für den einzelnen Artikelschreiber ist es eine verhältnismäßig leichte und rasch auszuführende Aufgabe, diese Maße umzurechnen, wofür er ja auch seinen Aufsatz meist honoriert bekommt. Es ist aber eine Rücksichtslosigkeit des Schreibers und eine Indolenz der Redaktion, ausländische unbekannte und erst umzurechnende Maße zu bringen.

Ich habe mir die Mühe gegeben, aus einer Broschüre der größten Landwirtschaftlichen Vereinigung, die wir haben, die fremden Maß- und Gewichtsbezeichnungen usw. zusammenzurechnen und habe festgestellt, daß 221mal vorkommen Worte wie Quint, Elle, Öre, Krone, Quadratfuß, Tonne usw. Man muß schon der ersten Turnklasse angehört haben, um beim Lesen über alle diese Hindernisse glatt wegkommen zu können. Hätte der Verfasser nur eine Stunde Zeit darauf verwendet, die Maße umzurechnen, so würde er 300 Lesern dieser Broschüre 300 Stunden also 30 Tage Arbeit erspart haben.

Ferner möchte ich an die Fachpresse eine Bitte richten, von deren Erfüllung ich mir außerordentlich viel in praktischer Beziehung versprechen würde, einem jeden Schreiber, der seine Erfahrungen über bestimmte Sorten oder Verhältnisse bringt, müßte der Artikel von der Redaktion solange zurückgeschickt resp. dessen Veröffentlichung solange beanstandet werden, bis er ihnen angibt, wieviel Bäume er von der betreffenden Sorte, über die er berichtet, selbst besitzt, beobachtet hat und unter welchen Verhältnissen seine Erfahrungen entstanden sind Auch müßte immer das Alter seiner Beobachtungsobjekte angegeben werden. Nur dadurch kann der Leser in der Lage sein, solche „Erfahrungen" richtig zu bewerten

Zum Schlusse komme ich auf das **kollegiale Zusammenarbeiten** aller Obstzüchter, der Presse, und auch aller Vereine, seien sie groß oder klein, mit und untereinander. Ich bin selbst ein großer Freund und Anhänger einer sachlichen Kritik, welche sehr scharf in der Sache werden kann, welche aber stets zwei Momente berücksichtigen sollte, daß sie sich erstens immer in den Grenzen des Anstandes und zweitens und vor allen Dingen nur stets in strengster Sachlichkeit bewegen sollte

Vor allen Dingen sollte ein jedes Heraussuchen persönlicher Motive, Herumkramen in der Vergangenheit und Gegenwart von Privatsachen, welche die Sache nicht und keineswegs berühren, unter anständigen Menschen vermieden werden. Kritisieren ist leichter als produktiv schaffen, und viele Leute leben nur von solcher Tätigkeit. Der Kampf ist eine wunderschöne Einrichtung, wenn er für die Allgemeinheit und mit lauteren Mitteln geführt wird! Viel Feind, viel Ehr. Er wird aber zur Kloake, sobald Neid, Mißgunst, Schmähsucht und schlechte Erziehung seine Leitmotive werden. Der deutsche Obstbau hat Raum für viele Ansichten, für viele guter Männer Arbeit und für vieler Vereine Tätigkeit. Sie alle werden umsomehr das gemeinsame Ziel erreichen, die Förderung unseres geliebten deutschen Obstbaues, jemehr sie nach den oben angedeuteten Grundsätzen arbeiten und handeln.

Wenn man, wie wir, eine Art von Familienfest feiert — und das ist ja doch das 50jährige Bestehen eines Vereins —, so sollte man es ähnlich machen wie eine jede gute Hausfrau es macht, wenn sie ein Fest zu feiern hat: sie geht an das große Reinmachen heran und leuchtet in alle Winkel hinein. Ich habe heute auch versucht, in einige Winkel hineinzuleuchten; hoffentlich gibt es auch bei uns ein großes Reinmachen.

Wir alle hier haben ein unbegrenztes Vertrauen in Deutschlands Macht und Zukunft. Wenn auch der deutsche Obstbau in unserem mächtigen Staatengebilde nur ein verhältnismäßig kleiner Stein im großen Gebäude ist, so gewährt er doch Millionen von Deutschen Beschäftigung, Auskommen, Leben, Gesundheit und Befriedigung und darum wollen wir zu aller dieser Leute Nutzen mit Einsetzung und unter festem Zusammenschluß der Kräfte weiter arbeiten zum Nutzen, Blühen und Gedeihen des deutschen Obstbaues und somit beitragen zur Größe und zum Reichtum unseres großen deutschen Vaterlandes.

Digitized by Google

Die Bedeutung des Obstes für die Ernährung des Menschen.

Vortrag von Geh. Medizinalrat **Prof. Max Rubner,** Direktor des physiologischen Instituts der Universität Berlin, auf der Festversammlung des D. P.-V. in Eisenach.

Der Pomologe hat die Genugtuung, daß die Wertschätzung seiner Lieblinge bis in die mythischen Zeiten des Menschengeschlechts zurückverlegt wird, denn vom Baume der Erkenntnis und seinen herrlichen Früchten ist schon bei Adam und Eva die Rede. Das Obst hat zu allen historischen Zeiten die Tafel der Menschen geziert und seiner Kultur haben sich Tausende von Generationen mit Liebe gewidmet. Jung und alt freut sich, wenn im Sommer und Herbst die frischen Früchte wieder erscheinen, manch ländliches Fest gilt auch heute noch der glücklichen Ernte. Gerade auf dem Gebiete des Obstbaues bedeutet die Ernte nicht nur den Gewinn von Gaben der Natur, die durch die Gunst der Witterung und des Bodens dem Menschen in den Schoß fallen, sondern im wahrsten Sinne des Wortes den Lohn für den rührigen Fleiß und menschliche Kunst. Erst die letztere hat vielfach wild vorkommende Pflanzen veredelt und ihnen genußfähige Ernten abgerungen. Wie der Mensch sich Tiere als Haustiere nutzbar zu machen verstand, so hat er sich auch den Pflanzen gegenüber als Herrscher betätigt, hat gezüchtet und veredelt. Die Verbreitung und Wanderung der Kulturvölker hat fremde Früchte an die verschiedensten Orte der Erde akklimatisiert. Der Kirschbaum ist von Kleinasien weiter verpflanzt worden, so weit Sonne und Erde ihm das Gedeihen ermöglicht, der Pfirsichbaum hat seine persische Heimat verlassen, der Weinstock wanderte von Palästina nach Griechenland, Italien und mit den Römern nach Spanien, Frankreich, der Schweiz, nach Deutschland. Die gewandte Hand des römischen Obstzüchters erzeugte manch köstliche Veredelung. Die reichen Römer hielten es für geboten, schöne Gärten zu besitzen, in denen sie Birnen, Äpfel, Feigen und Trauben bauten, aber auch Früchte, die man damals von weither einführen mußte, wie Aprikosen, Pfirsiche, Quitten, Erdbeeren und Kirschen. Im Laufe der Zeiten hat das Obst an genußlicher Bedeutung nichts eingebüßt, wenn auch seine Kultur mannigfachen Wandlungen unterworfen war.

Seit einem Jahrhundert hat die rationelle wissenschaftliche Bearbeitung der Obstkultur große Fortschritte gebracht und in der Warmhauskultur, einem Kind der Technik und Botanik, ein neues Feld für Eroberungen geschaffen.

Eine völlige Umwälzung hat sich in den letzten 50 Jahren durch den Südfruchthandel und die Obsteinfuhr im allgemeinen vollzogen. Seit der Schnellverkehr durch Schiff und Eisenbahn einen großen Umfang angenommen hat, verfrachtet man nach Deutschland Früchte aller Zonen, nicht nur die der Tropenzone, sondern auch die unserer Antipoden, die uns den zeitweiligen Mangel frischer Früchte ersetzen sollen. Zweifellos wird jetzt mehr an Obst verzehrt als früher vor einigen Jahrzehnten und Dinge, die früher für den Unbemittelten unerschwinglich gewesen sind wie Südfrüchte, Apfelsinen, Mandarinen, Zitronen, Datteln, Feigen und Bananen sind auch dem Minderbemittelten zugänglich.

Im engsten Zusammenhang mit der Zunahme des Obstgenusses frischer Ware steht die Vermehrung der Einfuhr und des Verbrauches der konservierten Früchte, vor allem der Trockenkonserven aller Art.

Mit dieser Steigerung des Obstverbrauches geht selbstredend eine Veränderung der Ernährung der großen Massen des Volks Hand in Hand, was uns den Gedanken nahe legt, ob man diese Wendung der Dinge als etwas Zweckmäßiges oder Unzweckmäßiges, als eine Mehrung der Nahrungsmittel oder einen zu vermeidenden Luxus betrachten soll. Diese eine Frage über den Nutzwert des Obstes ist leicht zu entscheiden, da man dabei auf dem festen Boden der Ernährungswissenschaft stehend, ausreichend über die maßgebenden Argumente verfügt; der Begriff Luxus aber ist ein rein nationalökonomischer, er hängt mit der sozialen Lage des Einzelnen zusammen. Was für den Wohlhabenden ein Akt ist, der ganz in den Rahmen des Erlaubten fällt, kann für den Ärmeren tatsächlich ein Luxus sein.

Wir wollen zunächst die Frage erörtern, ob das Obst und die Beerenfrüchte vom Standpunkte der Ernährungslehre und Gesundheitslehre uns Nutzen oder Schaden bringen.

Zunächst ist eine Umgrenzung des hier zu behandelnden Themas nötig.

Was die einschlägigen Waren anlangt, so gehören nach der heute geltenden Auffassung folgende Lebensmittel in den Rahmen unserer Besprechung.

a) das Steinobst, wie Pfirsiche, Apfelsinen, Reineclauden, Zwetschen, Kirschen, b) das Beerenobst, wie Weintrauben, Stachelbeeren, Feigen, Erdbeeren und genußlich (nicht pomologisch, Red.) gesprochen die Himbeeren, Maulbeeren, Brombeeren usw., c) das Kernobst, wie Äpfel und Birnen, Quitten, Mispeln, d) das Schalenobst, wie Nüsse, Kastanien, Mandeln, Bananen. Es gehören hierher ferner auch die Apfelsinen und Zitronen. Nur die wesentlichsten der bei uns in dem Handel vorkommenden Sorten des Obstes sollen besprochen werden.

Unsere Lebensmittel lassen sich vom Standpunkt der Ernährungslehre nach drei Gesichtspunkten ordnen: sie können a) Nahrungsmittel sein, weil sie Nahrungsstoffe enthalten. Solche sind die Eiweißstoffe, Fette, Kohlehydrate, Salze und Wasser. Da man letzteres auch sonst in der Natur leicht erhalten kann, steht es in der Wertskala der Nahrungsstoffe natürlich am tiefsten. Somit werden wir namentlich zunächst darzutun haben, ob das Obst vor allem die wertvollen organischen Nahrungsstoffe führt.

Obst und Beerenfrüchte enthalten alle gewisse Mengen von Eiweißstoffen oder besser gesagt von Stickstoffsubstanz, deren größter Teil wirkliche Eiweißstoffe sein werden.

Außerdem führen sie in reichlichem Maße stickstofffreie organische Stoffe, von bekannten Stoffen sind zu nennen Fette und

Digitized by Google

Kohlehydrate. Erstere finden sich namentlich in den Walnüssen und anderen Nußsorten, Kohlehydrate sind in allen Früchten enthalten, sie gliedern sich in Zuckerarten, Dextrine, Stärke, Zellulosen und Pektinstoffe.

Mit wenigen Ausnahmen — ich nenne hier nur die Kastanien und die Bananen — sind alle Früchte *arm an Stärke* (wenigstens im reifen Zustande) und reich an Zuckerarten (Traubenzucker, Fruchtzucker, Rohrzucker) neben wechselnden Mengen von Zellulose (auch Hemizellulose usw.). Letztere hat für den Menschen teils keinen, teils einen ganz untergeordneten Nährwert, wir haben sie sogar oft als einen — auch bei anderen Pflanzen vorhandenen — unnötigen Ballast anzusehen. Der Zucker der Früchte ist keineswegs als bloße Geschmacksbeigabe zu betrachten, sondern ein wichtiger, leicht aufnehmbarer Nahrungsstoff und insofern der Stärke überlegen, als er auch in rohem, ungekochtem Zustand vollkommen resorbierbar ist, während der rohen Stärke diese Eigenschaft abgeht. An weiteren organischen Stoffen finden wir noch Pflanzensäuren, die Apfelsäure in Äpfeln, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Kirschen, Äpfel- und Weinsäure in den Weintrauben, Äpfel- und Zitronensäure in den Johannis- und Stachelbeeren, Zitronensäure in den Zitronen usw. Diese Säuren werden zwar auch im Organismus umgewandelt, zu Kohlensäure verbrannt, aber als nennenswerte Quellen der Energie können wir sie wenigstens im Vergleich zu Eiweißstoffen, Fetten und Kohlehydraten nicht ansehen; ihre Bedeutung liegt in anderer Richtung, wie wir später hören werden.

Alle Obst- und Beerenfrüchte enthalten *Salze*, reichlich Kali, wenig Natron, mehr Kalk als Magnesia, von beiden letzteren mit anderen Nahrungsmitteln verglichen überhaupt nicht viel, mit Ausnahme der Apfelsinen, welche verhältnismäßig viel Kalk führen.

Alles in allem genommen bestehen die Obst- und Beerenfrüchte aus denselben Grundnährstoffen wie die übrigen Vegetabilien, die uns als Lebensmittel dienen.

Für die Bewertung der Nahrungsmittel für die menschliche Kost kommen auch die *Mischungsverhältnisse* der vorhandenen Nährstoffe in Betracht. Wichtig ist das Verhältnis der stickstoffhaltigen Stoffe (des Eiweißes) zu den stickstofffreien Stoffen (Fett und Kohlehydrat), erstere dienen zum Aufbau der Gewebe im Körper und bedingen also eine wichtige Eigenschaft der Nahrung. Betrachten wir die Vegetabilien, zunächst die Brotfrüchte und die Leguminosen, so steht der Eiweißgehalt des Reises am niedrigsten (etwa 8,9 Prozent der Trockensubstanz) jener der Leguminosen am höchsten (Erbsenmehl etwa 29,0 Prozent Eiweiß).

Die Gemüse sind im ganzen eiweißreicher als die vorherige Nahrungsgruppe, Rotkraut, Grünkohl, Weißkraut mit 18,9 Prozent Stickstoffsubstanz die eiweißärmsten, Spargel, Rosenkohl, Spinat mit 32,6 Prozent Stickstoffsubstanz aber eiweißreicher als die Erbsen.

Die Obst- und Beerenfrüchte sind den Gemüsen gegenüber eiweißarm. Ihr Gehalt an Stickstoffsubstanz ist niedrig (2,2—5,6 Prozent der Trockensubstanz), bei Kernobst, Steinobst, Bananen, Brombeeren, Weintrauben. Stachelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Maulbeeren, Feigen enthalten etwas mehr (8,4—9,6 Prozent). Nur die Kastanien und Nüsse führen reichlich Eiweiß (12—23 Prozent). Die Stickstoffsubstanz des Obstes erreicht vielfach nicht die Höhe eiweißarmer Kartoffelsorten; nur ausnahmsweise die Eiweißmenge von Reis, oder einiger Gemüse.

Im selben Maße wie die Früchte aber eiweißarm sind, besitzen sie reichlicher Kohlehydrate als die anderen Vegetabilien, denen sie im Eiweißgehalt nachstehen.

Das eben erwähnte Verhältnis zwischen stickstoffhaltigen und stickstofffreien Stoffen ist von einer grundlegenden physiologischen Bedeutung, weil nur bei bestimmten Verhältnissen überhaupt ein Nahrungsmittel im stande ist, zur ausschließlichen Ernährung zu dienen. Man kann z. B. mit Kartoffeln allein, solange wenigstens aus Gründen des Geschmackes eine so einfache Ernährung erträglich ist, eine volle Ernährung erzielen. Es ist sicher, daß eine ganze Reihe von Früchten zu einer solchen Stellung in der Ernährung nicht berufen und befähigt sind, weil sie zu wenig Eiweiß enthalten. Bei anderen könnte man a priori solch eine Möglichkeit zulassen, es treten aber mit wenigen Ausnahmen, wie wir noch sehen werden, andere Hinderungsgründe entgegen. Wir kommen noch darauf zurück. Eine Minderwertigkeit des Obstes ist daraus noch nicht abzuleiten, nur kann es mangels größerer Eiweißmengen eben nie allein zur Basis einer Volksernährung werden wie Brot, der Reis usw.

Das Obst und die Beerenfrüchte haben noch eine ernährungsphysiologische Eigenart, sie sind *ascheарm* im Verhältnis zu den Gemüsen und Salaten und ähneln darin den Brotfrüchten; am besten wird dies Verhältnis illustriert, wenn man berechnet, wie viel ein Arbeiter, der sich mit verschiedenen Vegetabilien ernährt, an Aschebestandteilen im Tage zuführen würde. Eine solche Betrachtung lehrt: es wird in 24 Stunden in gr aufgenommen (vorausgesetzt, daß die Gesamtzufuhr an organischen Nahrungsstoffen 3080 Kalorien gleichwertig ist):

	Asche	Kali	Natron
bei Weizenbrot	6,9 g	2,1	0,1
„ Wal-Nüssen	8,8 g	2,7	0,2
„ Birnen	13,9 g	5,0	3,6
„ Weißkraut	104,5 g	39,5	15,0
„ Spinat	198,6 g	33,0	70,1

	Kalk	Magnes.	Phosphorsäure
bei Weizenbrot	0,2	0,8	3,4
„ Wal-Nüssen	0,7	1,1	3,8
„ Birnen	1,2	0,7	1,3
„ Weißkraut	9,8	3,6	13,8
„ Spinat	23,7	12,7	20,8

Die als Beispiele herausgegriffenen Früchte können als Ausdruck der mittleren Verhältnisse bei den übrigen gelten; die fleischigen Früchte verhalten sich wie die Birnen, Kernführende wie die Wal-Nüsse. Die Unterschiede in dem Aschegehalt sind also ganz bedeutende.

	In 100 Teilen Trockensubstanz ist Asche:	In 100 Teilen Asche ist: Kali	Natron	Kalk	Magnes.
Kohlrabi eßbar. Teil	10,55	17,5	11,6	14,2	8,5
Blumenkohl	11,27	26,4	10,2	16,7	2,3
Weißkraut	10,80	37,8	14,4	9,4	3,5
Spinat	16,50	16,6	35,3	11,9	6,4
Kopfsalat	18,00	37,6	7,5	14,7	6,2

Digitized by Google

	In 100 Teilen Trockensubstanz ist Asche:	In 100 Teilen Asche ist: Kali	Natron	Kalk	Magnes.
Äpfel	1,7	41,8	—	8,8	5,0
Birnen	1,6	58,6	—	6,5	5,6
Pflaumen	2,1	69,4	2,3	4,0	4,9
Kirschen	2,2	50,1	—	7,0	5,2
Erdbeeren	3,4	45,5	6,9	12,5	4,7
Heidelbeeren	2,9	57,1	5,2	8,0	6,1
Apfelsinen	2,7	47,1	2,8	22,8	5,7
Kastanien	2,4	56,7	7,1	3,9	7,5
Nüsse	2,1	31,1	2,2	8,6	13,0

Bemerkenswert ist bei den Früchten der hohe Gehalt an Kali. In der Asche treten Schwefelsäure und Kieselsäure und Chlor in den Früchten nur in beschränktem Maß auf, während sie bei den Gemüsen reichlich vertreten sind. Ein Teil der Basen ist in Früchten durch die organischen Säuren gebunden. Da die letzteren im Organismus verbrannt werden, so wird kohlensaures Alkali entstehen.

Die Früchte gehören also zu den eiweiß- und aschearmen Nahrungsmitteln; auch für die eiweißärmsten unter ihnen ist jedoch aus diesem Umstande noch keine Berechtigung abzuleiten, sie von der Ernährung auszuschließen.

Man hat namentlich bei den fleischigen Früchten auf ihren hohen Wassergehalt hingewiesen und sie deshalb als minderwertige Waren bezeichnet, was ganz unberechtigt ist. Z. B. unterscheiden sich die Bananen gar nicht im Wassergehalt von der Kartoffel, die Trauben sind nur wenig wasserhaltiger als letztere, Äpfel und Birnen, Zwetschen und Pflaumen, Reineclauden und Mirabellen, Kirschen, Heidelbeeren, Himbeeren usw. sind viel weniger wasserhaltend als viele Gemüse, die wir tagtäglich auf den Tisch bringen.

Kastanien, Nüsse, Paranüsse gehören zu den konzentriertesten Nahrungsmitteln. Am besten können wir den Gehalt der letzteren beurteilen, wenn wir die Verbrennungswärme derselben in Betracht ziehen; weil sich in dieser die Leistungsfähigkeit aller Nährstoffe in einheitlichem Maße ausdrücken läßt. Ich gebe einige Beispiele.

	Wärmeeinheiten für 100 Teile frisch
Weizenbrot	252
Fleisch	98
Milch	67
Kartoffel	98
Gelbe Rüben	50
Kohlrabi	57
Wirsing	48
Spinat	34
Salat	20
Rettig	12
Birnen	69
Trauben	68
Bananen	97
Nüsse	707

Daraus folgt für die Früchte im allgemeinen noch keine Minderwertigkeit, auch wenn man einen Vergleich mit den Gemüsen und selbst mit den gebräuchlichen Fleischspeisen vornimmt.

Sehen wir uns bei den einzelnen Völkerschaften und ihren Lebensgewohnheiten um, so nehmen die Früchte nur ganz ausnahmsweise jene Stellung ein, welche die Cerealien besitzen. Wir wissen, daß Weizen und Roggen bei uns sehr wesentlichen Anteil an der Volksernährung nehmen, auch die Kartoffel kann als Volkskost betrachtet werden. Der Mais ist in Italien, Ungarn, Rumänien, der Reis in Indien, China, Japan ein Volksnahrungsmittel.

Unter den Früchten wird von den Datteln behauptet, daß sie in Nordafrika ein wichtiges Volksnahrungsmittel seien, in Zentralafrika wird die Banane als allgemeines Nahrungsmittel angesehen. Solche Berichte sind mit einer gewissen Vorsicht aufzunehmen, da sie sich nie auf genau messende Versuche stützen. Jedenfalls falsch ist die Behauptung, daß viele Personen nur von Datteln oder Bananen lebten, das ist auf die Dauer unmöglich, weil sie zweifellos zu wenig Eiweiß enthalten.

Daß wir also einer Obstsorte als wesentliche Basis der Volksernährung nur selten begegnen, ist noch durchaus kein Grund, die ganze Gruppe Obst- und Beerenfrüchte als minderwertig zu bezeichnen. Für den Menschen ist es fast unmöglich, von Fleisch allein oder (für den Erwachsenen wenigstens) von Milch allein zu leben, niemand würde auch so viel von Spinat, Salaten essen können, um davon ausschließlich allein zu leben. Also müssen wir auch dem Obst es zubilligen, daß es eben nur innerhalb bestimmter Grenzen an unserer Tafel teilnimmt.

Die Überlegungen, welche wir bis jetzt nur auf Grund der chemischen Kenntnisse von den Früchten und gewissen allgemeinen physiologischen Ernährungsgrundsätzen angestellt haben, bedürfen nach einer anderen Richtung der Ergänzung, indem wir zu erforschen haben, ob denn die Früchte auch gut verdaulich sind. Denn nicht das, was man ißt, sondern das, was man verdaut, entscheidet in Fragen der Ernährung. Es ist durch Versuche bekannt, daß manche Nahrungsmittel, welche unter sich auf Grund der chemischen Zusammensetzung verglichen, ganz übereinstimmen, beim Genusse sich durch eine ganz verschiedene Verdaulichkeit unterscheiden. Recht überraschend ist das Ergebnis, daß unsere Cerealien, was das Eiweiß anlangt, zum Teil recht schwierig aufnehmbar sind, besonders die kleiehaltigen Mehle, bei denen bis zur Hälfte des aufgenommenen Eiweißes in den festen Abgängen des Menschen wiedererscheint. Bei den Gemüsen ist zum Teil die Aufnehmbarkeit nach direkt hierüber angestellten Experimenten kaum nennenswert ungünstiger als bei dem feinen Weizenmehl oder Reis, nur bilden sie im allgemeinen mehr feste Abgänge, weil sie reich an unverdaulicher Holzfaser sind.

Der Wunsch auch über das Obst einiges in dieser Hinsicht zu erfahren ist schwer zu befriedigen, vor allem wegen der technischen Schwierigkeiten. Wenn man erfahren will, inwiefern Obst im Magen und Darm des Menschen aufgenommen wird, muß man eine solche Obstsorte allein und in größeren Mengen verzehren. Dies mißlingt aber regelmäßig dadurch, daß die Obstsorten in größeren Mengen aufgenommen einen dünnen Stuhlgang erzeugen; wobei dann erfahrungsgemäß mehr unverwertet durchgeht, als wenn kein dünner Stuhl entsteht. Doch haben Versuche von Dr. Thomas, die in meinem Laboratorium ausgeführt wurden, gezeigt, daß frische Kirschen

Digitized by Google

mindestens im ganzen besser resorbiert wurden als Gemüse wie Wirsing und gelbe Rüben.

Genaueres vermag ich nach neuesten Versuchen von Thomas über die Bananen zu sagen; diese Frucht von Musa paradisica wird von den Antillen ferner von Teneriffa, Madeira usw. zu uns gebracht und erfreut sich einer zunehmenden Beliebtheit. Neben den frischen Bananen kommen auch getrocknete Früchte, Bananenmehl in Gebrauch. Neben reifen Früchten sieht man bei uns nicht selten noch harte halbreife.

Die reife Frucht enthält Rohrzucker, Invertzucker, Stärke, sonstige stickstofffreie Extraktstoffe, die unreifen Früchte sind reich an Stärke. Der Eiweißgehalt macht rund 5,6 Prozent der trockenen Früchte aus.

Die Versuche haben folgendes ergeben:

In einem 5 Tage währenden Experiment mit reifen, frischen Bananen (2328 g täglich etwa ausreichend für einen Mann) wurden rund 8 Prozent der gesamten eingeführten Substanz mit den festen Ausscheidungen verloren. Es ist nicht möglich, sich mit diesen Bananen auf die Dauer zu ernähren, weil die zugeführte Eiweißmenge zu gering ist. Jedenfalls decken die Neger ihren Eiweißbedarf in der Weise, daß sie nebenbei noch andere stickstoffhaltige Nahrungsmittel wie Fische und dergleichen genießen.

Die Ausnützung ist etwa ähnlich dem des Maises, jedenfalls viel besser als jene der bekannteren Gemüse, etwas weniger gut als bei Brot aus Weizenmehl oder bei Zufuhr mäßiger Kartoffelmengen. Was das Eiweiß anlangt, so ist über dessen Ausnützung wegen der kleinen zugeführten Mengen ganz Exaktes nicht anzugeben, sie dürfte aber keinesfalls ungünstiger sein als die der Gemüse.

Die getrockneten Bananen werden weit unvollkommener resorbiert, sowohl was die festen Substanzen überhaupt anlangt, als namentlich hinsichtlich des Eiweißes.

Bei den unreifen Bananen läßt sich eine Verschlechterung der Eiweißausnützung nicht nachweisen, wohl aber zeigt sich eine starke Verschlechterung der Resorption der stickstofffreien Stoffe in dem Maße, daß bei unreifen Früchten fast doppelt so viel Kot gebildet wird als bei reifen, was wahrscheinlich auf die Anwesenheit von reichlichen Mengen roher Stärke zurückzuführen ist.

Wir können uns nunmehr ein allgemeines Bild der Wirkung der Früchte als Nahrungsmittel machen. Reifheitszustand, Frische, Trockenheit sind wesentliche Momente für die Beurteilung des Nahrungswertes.

Wenn es, wie gesagt, wegen der geringen Eiweißmengen, die man auch bei ausschließlicher Obsternährung aufnimmt, mechanisch ans Unmögliche grenzt, genaue Zahlen über die Ausnützbarkeit des Eiweißes anzugeben, so sind wir doch in der Lage, nach einer anderen Richtung etwas über die Natur des aus dem Verdauungskanale resorbierten Eiweißes auszusagen.

Wir müssen hier eine physiologische Erscheinung von großer Bedeutung vorausschicken. Der tierische und menschliche Organismus braucht zur Ernährung eine bestimmte Menge von Eiweiß. Nun gibt es in den Nahrungsmitteln eine ganze Anzahl verschiedener Eiweißstoffe, wie es eben auch verschiedene Fette und verschiedene Kohlehydrate gibt.

Versucht man, ob die verschiedenen Eiweißstoffe untereinander hinsichtlich der Ernährung gleichwertig sind, so findet sich, daß dies nicht der Fall ist, von manchen Eiweißstoffen braucht man viel mehr für die Zwecke der Ernährung wie von anderen.

Wie Dr. Thomas im einzelnen gezeigt hat, ist z. B. das Eiweiß der Krabben nicht gleichwertig mit Fleischeiweiß oder Milcheiweiß; Das Eiweiß der Leguminosen, des Weizens, der Gemüse steht dem tierischen Eiweiß an Wert bedeutend nach. Es liegt für Obst ein Versuch mit Kirschen und Bananen vor, aus dem hervorgeht, daß diese beiden eine günstigere Stellung einnehmen als Erbsen, Weizenmehl und Mais.

Über die Verdaulichkeit des Obstes im allgemeinen läßt sich auf Grund der täglichen Erfahrung noch folgendes anführen.

Für die nußartigen Früchte ergibt sich, daß sie zumeist nur unvollkommen verdaut werden, wenn sie wie üblich nur mit den Zähnen zerkleinert werden. Man sieht in den Ausscheidungen dann die Teilchen ohne viele Veränderung austreten, daraus würde die Lehre folgen, daß man diese Nahrungsmittel nur fein zerkleinert aufnehmen muß, wenn man auf eine gute Resorption rechnen will.

Die Früchte enthalten vielfach Hüllen und Kerne, die sozusagen gänzlich unresorbierbar sind. Man sollte diese von vornherein nicht mitverschlucken, weil der Genuß von unresorbierbaren Teilen andere sonst resorbierbare in der Aufnahme aus dem Darme stört. Bei manchen Obstsorten ist das Verschlucken der Kerne nicht zu vermeiden, so bei den Stachelbeeren und Johannisbeeren, bei Erdbeeren, Himbeeren und dgl. Die unresorbierbaren Teile wirken also kotbildend, sie befördern den Stuhlgang.

b) Es ist bekannt, daß die Grundnährstoffe im allgemeinen, vom Zucker abgesehen, geschmacklose Substanzen sind, und daß man ein Gemisch aus ihnen gar nicht verzehren würde, sie müssen, soweit sie in der Ernährung des Menschen wie der Tiere eine Rolle spielen, von Körpern begleitet werden, die unseren Appetit reizen und die wir Genußmittel heißen. Niemand wird Mehl mit Wasser angerührt genießen, obschon es alle Nährstoffe enthält wie das fertige Brot, das Backen schafft die Veränderung des Mehles, die Genußmittel, die es wohlschmeckend machen. Wenn man Fleisch mit Wasser auszieht, nimmt man den Fleischextrakt, das Genußmittel des Fleisches weg, der Rest, der dann hinterbleibt, ist fast so reich an Nährstoffen wie das ursprüngliche Fleisch, aber kein Mensch würde ihn genießen.

Zumeist entstehen die Genußmittel aus chemischen Verbindungen, die durch die Erhitzung zerlegt werden, so beim Backen des Mehles, beim Kochen und Braten des Fleisches usw.

Diese Genußmittel wirken durch die Sinnesorgane auf uns ein, steigern das Verlangen nach Speise, d. h. mehren den Appetit und sie wirken durch Geruch und Geschmack auf die Absonderung der Verdauungssäfte. Genußmittel sind also nicht nährende Stoffe, oder brauchen wenigstens nicht nährend sein, sie haben aber für den Ablauf und die richtige

Digitized by Google

Funktion der Verdauung zu sorgen, das ist für die Gesundheit ein ganz unerläßlicher Einfluß und eben so wichtig wie der Nährwert selber.

Es gibt kaum Nahrungsmittel, denen von Haus aus so ausgeprägte Genußmitteleigenschaften wie dem Obst und den Beerenfrüchten zukommen und deshalb können wir sie fast ausnahmslos in frischem Zustande ohne jede Küchenvorbereitung genießen.

Da ist es zunächst schon der Gehalt an duftenden aromatischen Stoffen, der die Früchte auszeichnet und uns zum Appetit reizt. Im Munde fühlen wir dann noch eigenartig schmeckende Stoffe, neben Zucker und Säuren, welche gleichfalls als Genußmittel gelten können. Dazu kommt noch durch die merkwürdigen Beziehungen, welche die Säuren zum Durstgefühl haben, daß die Früchte durststillend wirken. Sie haben Einfluß auf die Speichelabsonderung. Durch den Umstand, daß ihr Saft sich leicht mit der Zunge und durch das Kauen frei machen läßt, kommt die durststillende Wirkung noch mehr zur Geltung.

Obst- und Beerenfrüchte verlieren auch meist durch das Erhitzen nichts oder wenig an ihrem Geschmackswert, sie gewinnen an Nährwert in d e n Fällen, in denen Stärke in den Früchten vorkommt.

Die einzigen Früchte, die roh sich nicht zum Genusse eignen, sind die Kastanien, bei denen die Röstung oder überhaupt das Erhitzen auf 100 ° vorausgehen muß, um sie genußfähig zu machen.

c) Um vollständig zu sein, müßte man von dem Obste und den Beerenfrüchten auch ihre Verarbeitung zu a l k o h o l i s c h e n G e t r ä n k e n erwähnen, wodurch sie auch noch für eine weitere Gruppe im Sinne der Ernährungsphysiologie bedeutungsvoll werden, für die Gruppe der E r f r i s c h u n g s m i t t e l, zu denen alle Produkte wie Kaffee, Thee und Alkoholika gehören. Allen diesen gemeinsam ist die Anwesenheit von Stoffen, welche auf das Nervensystem in einer erregenden, oder auch lähmenden Weise wirken.

Die gegorenen Fruchtsäfte haben keine besondere Wirkung als die ihnen durch den Alkoholgehalt zukommende, wenigstens ist dieser Gesichtspunkt der wesentliche, in Betracht zu ziehende. Einige dieser Getränke wie Apfelwein z. B. haben einen mäßigen, andere wie Beerenweine einen erheblichen Alkoholgehalt.

Ich verzichte auf eine Besprechung dieser Seite der Frage, die ja ohne eine eingehende Diskussion der alkoholischen Getränke im allgemeinen nicht zu lösen wäre, an sich aber einen den Rahmen dieser Betrachtung überschreitenden Zeitaufwand erforderlich machen würde.

Nachdem wir die allgemeine Bedeutung des Obstes und der Beerenfrüchte erörtert haben, obliegt es uns noch, die Verwendung dieser Nahrungsmittel im Rahmen der praktischen Ernährung und der gesundheitlichen Seite unserer Aufgabe zu erörtern.

Obst- und Beerenfrüchte lassen in frischem Zustande kühl sich gut aufbewahren, verlieren auch durch die Trocknung nur wenig an Aroma, aber mitunter etwas an Nährwert. Die Konservierung in Zucker macht sie fast beliebig lange haltbar. Das gleiche gilt von den Fruchtsäften.

Wir haben an den Obst- und Beerenfrüchten wertvolle Nahrungs- und Genußmittel, welche eine wesentliche Ergänzung unseres Nahrungsvorrates, den wir der Natur verdanken, darstellen.

Die Ernährung des Menschen kann mit den verschiedenartigsten Nahrungsmitteln ausgeführt werden; in einzelnen Provinzen, Staaten, Kontinenten gibt es Millionen von Menschen, deren Ernährungsweise nicht nur was die Kochkunst, sondern vor allem das Nahrungsmittel selbst anlangt, grundverschieden ist, und doch denselben Effekt, die Gesundheit des Menschen, erzielt.

Es liegt kein Grund vor zu behaupten, daß die Obst- und Beerenfrüchte absolut für das gesunde Leben notwendig seien, ebensowenig kann man behaupten, daß sie ausschließlich genossen, die rationellste Lebensweise seien; wo wir aber in der Lage sind, uns sich ihrer zu bedienen, tragen sie zur Verbesserung der menschlichen Kost, zur Abwechselung die Speisenfolge bei, sie sind berufen, im Wechsel mit anderen Vegetabilien zur menschlichen Ernährung zu dienen und können sogar zu einer Verbesserung der Kost verhelfen.

Gerade im Haushalt derjenigen Bevölkerungsklassen, die sich an eine an Animalien sehr reiche Kost gewöhnt haben und so oft einem Mißbrauch des Eiweißverbrauches frönen, ist das Obst ein Mittel das Übermaß des Eiweißes etwas abzudämmen. Es ist ein Mittel, das ohne die Wirkung der konzentrierten Pflanzennahrung wie Brot hinsichtlich der Neigung zu Fettbildung befürchten zu müssen, eine treffliche Ergänzung in der Kost bildet, das ferner fettreiche Saucen zu ersetzen im stande ist, und für Fälle, in denen z. B. Gemüse durch Blähungen belästigen, zum Ersatz herangezogen werden kann.

Auch dort, wo neben mäßigem Fleischgenuß der ganze übrige Bedarf durch Brot und Gemüse gedeckt wird, wird es in die tägliche Kost eine dankenswerte Abwechslung bringen.

Das Obst kann in unseren beiden warmen Hauptmahlzeiten an Stelle übermäßiger Gemüsezufuhr treten, einen Teil des Brotes entbehrlich machen, es kann aber auch bei den Zwischenmahlzeiten am Vormittag oder Nachmittag benutzt werden.

Es ist kein Grund vorhanden, den Kindern den Genuß des Obstes vorzuenthalten, zur Abwechselung es als Zwischenmahlzeit zu reichen wird nur von Vorteil sein.

In der Krankendiät ist das Obst absolut unentbehrlich, sowohl als Nahrungsmittel wie als Getränke (Fruchtsaft).

Trotz aller Anerkennung der günstigen Eigenschaften des Obstes macht man davon doch nicht selten einen unzweckmäßigen Gebrauch. Im S o m m e r, wenn das Obst billig wird, übertreibt man vielfach den Genuß, dann können Störungen der Gesundheit eintreten, z. B. Diarrhöen. An sich hat jedes Nahrungsmittel eine gewisse Grenze, über die man beim Genusse nicht hinausgehen soll. Das gilt natürlich auch vom Obst. Hierzu kommt noch, daß viele Menschen Schalen und Kerne mit genießen und schon durch diese unverdaulichen Dinge den Darm belasten. Es wird ferner viel u n r e i f e s Obst genossen, was reichlich Unverdauliches enthält, wie wir schon oben gesehen haben.

Digitized by Google

Aber auch wenn man nur die frischen Preßsäfte vom Obst trinkt, also alles schwer Verdauliche vermeidet, kommen dünne Stühle oft in großer Zahl. Nicht alle Früchte verhalten sich gleich. Es scheint auch nicht ausschließlich die Säure zu sein, welche dabei wirkt, denn auch die Neutralisation der Säure hindert nicht die diarrhoïschen Stühle.

Bei manchen Früchten ist die abführende Wirkung stark ausgeprägt, bei anderen beobachtet man das Gegenteil, eine verstopfende Wirkung. Zu ersteren gehören z. B. die getrockneten Pflaumen, die bei vielen Erwachsenen schon in Dosen von 150—200 g als Abführmittel gelten, zu den letzteren rechnet man die gekochten Blaubeeren.

Bei den meisten Personen macht sich nach Genuß von sehr viel Obst mit einem reichlichen Säuregrad Magendrücken geltend. Die Säure des Obstes verrät sich dem Geschmacke nicht immer, weil ein Teil der Säure durch Zucker verdeckt wird, die Säure wird aber dadurch nicht in ihren Wirkungen beseitigt.

Dem Geschmack nach geordnet vom Sauersten zum wenigst Sauren schreitend haben wir: Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Aprikosen, Heidelbeeren, Stachelbeeren, Pfirsiche, Pflaumen, Äpfel, Kirschen, Trauben und Birnen.

Nach dem chemischen Gehalt an Säuren ordnen sich die Früchte wie folgt: Stachel-, Maul-, Johannisbeeren (1,6—2,2 Prozent Säure), Pfirsiche, Aprikosen, Brombeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren (1,1 bis 1,5 Prozent), Birnen, Äpfel, Trauben, Pflaumen (1 Prozent).

Die letzte Gruppe enthält ungefähr nicht viel mehr Säure als auch in manchen Gemüsen und auch in Kartoffeln sich findet.

Die Verdaulichkeit des Obstes wird vielfach dadurch gemindert, daß z. B. Äpfel und Birnen, namentlich wenn sie überhaupt hart sind, nicht genügend gekaut werden. Solche Stücke bleiben dann länger in dem Magen liegen und stören dadurch die Verdauung. Besonders bei Nüssen haben wir es, wie oben schon erwähnt, meist mit mangelhafter Zerkleinerung zu tun.

Da das Obst in hervorragendem Maße durststillend wirkt, so ist der Gebrauch desselben zugleich der Ausbreitung der Mäßigkeitsbestrebungen günstig. Die Limonade erfreut sich mit der Hebung des Zitronenimportes immer mehr der Beliebtheit, auch andere Fruchtsäfte werden zu dem gleichen Zwecke verwendet.

Nicht mit allen alkoholischen Getränken verträgt sich der Obstgenuß, am besten noch mit dem Wein, während Biergenuß und Obst sich ziemlich ausschließen, schon wegen der Disharmonie des Geschmackes, aber auch dadurch, daß Obst und Bier leicht zu Diarrhöen führen, wie nach der täglichen Erfahrung behauptet wird.

Das Obst kann wie viele Nahrungsmittel an der Verbreitung schwerer ansteckender Krankheiten beteiligt sein und es geschieht dies unter Umständen, die für die Behandlung des Obstes im Großhandel und Kleinhandel von größter Bedeutung sind. Wir werden sehen, daß diese gefahrdrohenden Vorgänge übrigens beim Obste weniger umfangreich sind als bei vielen anderen Nahrungsmitteln.

Man weiß, daß alle Nahrungsmittel dem Verderben ausgesetzt sind, während sehr viele aber leicht in Fäulnis übergehen, spielt bei dem Obst gerade diese keine Rolle. Man spricht zwar häufig bei verdorbenem Obst auch von faulem Obst, aber was man so zu benennen pflegt, hat mit der echten Fäulnis, wie wir sie von Fleischwaren kennen, in keiner Weise etwas zu tun.

Das Obst ist zwar der Verderbnis durch Hefe und Schimmelpilze stark ausgesetzt, durch seine sauren Eigenschaften aber für Bakterien, die bei der Fäulnis mitwirken, so gut wie unzugänglich.

Gesundes unverletztes frisches Obst enthält im Innern niemals Bakterien, weil es durch seine äußere Haut vor dem Eindringen dieser und selbst bei Verletzungen durch seine sauren Säfte genügend gegen das Wachstum der Bakterien geschützt ist; nur dort wo Maden eingedrungen sind, bringen diese mit ihrem Leibesinhalt auch vorübergehend Mikroben ins Kernhaus der Äpfel, Birnen, sowie in Himbeeren, Kirschen usw.

Die verdorbene Obstware darf, wenngleich man nicht von Fäulnis sprechen darf, nicht genossen werden und dasselbe gilt von madigen Früchten.

Pflegt also normales Obst in seinem Innern kurz gesagt gesund zu sein, so ist doch die Oberfläche desselben allen möglichen Verunreinigungen ausgesetzt, der Staub des Bodens, der Straße beschmutzt das Obst, es wandert in schmutzige Behälter, durch unreine Hände, wird in Räumen aufbewahrt, in denen Menschen zugleich wohnen. Genau wie Gemüse und andere Nahrungsmittel gelangt es nicht immer in appetitlichem Zustand zum Konsum.

Betrachtet man die Sache nicht nur vom ästhetischen, sondern auch vom hygienischen Standpunkt, so muß man sich sagen, daß das Obst wegen dieser offenkundigen Beschmutzung auch Infektionsstoffe verschleppen kann. Das Handelsobst ist äußerlich mit Bakterien übersät, unter denen sich auch solche finden, deren Herkunft aus dem Dünger oder aus anderen fäkalen Verunreinigungen nicht zweifelhaft sein kann, gelegentlich ist es auch möglich gewesen bestimmte Keime, die offenbar von kranken Menschen auf das Obst geraten waren, nachzuweisen. Wegen dieser sorglosen Behandlung spielt es zweifellos bei der Übertragung des Typhus und vor allem der Cholera asiatica eine Rolle, es muß dann der Genuß rohen Obstes zeitweilig ganz verboten werden.

Aus alledem geht die Lehre hervor, daß von dem Obstproduzenten von Haus aus eine gewisse Reinlichkeit im Betriebe verlangt werden muß; beim Sammeln, Ernten, Aufbewahren, Versand kann man fordern, daß jede vermeidbare Beschmutzung auch wirklich vermieden wird. Am schlimmsten fährt das Obst im Kleinhandel, wo es in den Verkaufsläden wochenlang dem Staub und Schmutz offen ausgesetzt ist, von zahllosen sortierenden schmutzigen Händen angefaßt wird. Dies gilt auch für die Obsttrockenwaren. Man hat in manchen Betrieben wie in der Bäckerei angefangen, das Betasten der Waren zu verbieten, man könnte auch im Obsthandel ähnliche Grundsätze durchführen und außerdem die Ware vor Staub schützen.

Man läßt im Sommer das Obst völlig frei

Digitized by Google

für Fliegen und Wespen, obwohl diese Tiere, namentlich die ersteren sehr häufig an ihrem Körper mit allem möglichen Unrat behaftet sind und vorher oft direkt auf menschlichen Fäkalien, die so oft Ansteckungsstoffe einschließen, gesessen haben. Es ist das ein unerträglicher Zustand, dem in den meisten Fällen durch Bedecken der Ware durch Fliegennetze abgeholfen werden kann, wie man diese in manchen Fällen bereits praktisch durchgeführt hat.

Der Konsument muß bei dem Obst also immer mit erheblichen Verunreinigungen rechnen, die seiner Gesundheit gelegentlich Schaden bringen können. Die Reinigung des Obstes vor der Mahlzeit ist also unerläßlich, in vielen Ländern auch heute in Übung, bei uns jedoch in weiten Kreisen wenig bekannt. Die Wasserspülung des Obstes ist unerläßlich, man hat Versuche angestellt, ob das einfache Eintauchen in Wasser ausreichend ist und gefunden, daß nur das Spülen in fließendem Wasser während mehreren Minuten genügt, den festen anhaftenden Schmutz zu beseitigen, eine Schädigung des Aromas tritt dadurch nicht ein. Man darf aber natürlich stets nur das Obst spülen, das sofort zum Genuß bestimmt wird, weil das gespülte Obst rasch verderben würde.

Im Falle drohender Epidemien muß man auf den Genuß rohen Obstes ganz verzichten und sich auf gekochtes beschränken. Beim Erhitzen auf 100 ° gehen alle uns interessierenden Krankheitserreger zu Grunde.

Wir sehen also, daß das Obst auch gewisse Gesundheitsgefahren bringen kann, daß wir aber recht wohl in der Lage sind, durch öffentliche Maßnahmen wie durch vernünftiges Gebaren im Hause diese Übelstände zu beseitigen.

Die sachverständigen Kreise sind alle darin einig, daß bei uns in Deutschland mehr Obst gebaut werden könnte, und daß durch eine sachgemäße Pflege des Obstbaues wertvollere Qualitäten hergestellt werden könnten.

Die Mittel zur Beförderung des Obstbaues und der Obstverwertung stützen sich im wesentlichen auf die Mitwirkung der Obstbauvereine, die Belehrung soll durch Wanderlehrer vermittelt werden. Nach Analogie der landwirtschaftlichen Zentralen für die Milchverwertung denkt man an ähnliche Einrichtungen für den Obsthandel. Obstbaubeamte und zwar Fachleute sollen überall für die Hebung des Obstbaues tätig sein um namentlich auch die kleinen Leute für die Obstproduktion zu gewinnen.

Wie sehr eine systematische Agitation und Belehrung die Obstproduktion zu heben im stande ist, zeigt die große Entwickelung des Handels in Tirol, speziell in Südtirol, wo allenthalben das Verständnis für eine gründliche Vorbildung auch in die einfachsten Kreise dringt.

Es ist nicht meine Aufgabe, auf diese hier aus allgemeinen Erwägungen gestreiften Fragen weiter einzugehen.

Ich möchte nur das Eine anfügen, daß die Lust an der Pflege des Obstbaues im allgemeinen mir geeignet erscheint, einerseits die Liebe zu Grund und Boden zu steigern, die Seßhaftigkeit zu fördern, andererseits, insoweit sie einen Teil der Bevölkerung veranlaßt den Boden zu bebauen, die Menschen einer gesunden und den Körper stärkenden zugleich nutzbringenden Arbeit zuführt, und in vielen Fällen als Gegenmittel zu mancher Berufsschädigung, wie sie z. B. in der Fabrikarbeit gelegen ist, dienen wird.

Das erstrebte Ziel der Obstbauvereine stellt sich also die Aufgabe, die Produktion zu vermehren und das Angebot zu erhöhen.

Es besteht aber noch ein anderer Weg, auf dem sich für die Obstpflege und Obstverwertung ein Erfolg erzielen läßt. Der Pfarrer Lupold in Rietenau hat empfohlen mit den Schulen, wo es angängig ist, Schulgärten zu verbinden. Die letzteren sind einmal ein treffliches Unterrichtsmittel im Dienste des naturwissenschaftlichen Anschauungsunterrichtes, sie sollen aber auch benutzt werden, um den Kindern die Anregung für die Pflege des Gemüses, Obstes und der Blumen zu geben. Der Württembergische Obstbauverein hat die von Pfarrer Lupold verfaßten Winke zur Anlage und Pflege von Schulgärten in einer besonderen Broschüre weiter verbreitet und es scheint die Saat in der Tat auf guten Boden gefallen zu sein und sich diese Institution allmählich einzubürgern.

Der Gedanke, schon in der Schule eine Grundlage für die Gartenkultur zu geben, ist von ganz besonderer Wichtigkeit, weil alles, was in der Schule gelehrt wird, auf den noch empfänglichen Boden des jungen Gehirnes fällt, weil alles, was in der Jugend eingeprägt, erhalten, mit besonderer Zähigkeit für alle Zeiten festgehalten wird. Bei einem solchen Unterricht kann es sich natürlich nicht nur um die Pflege des Gartens in landwirtschaftlichem Sinne handeln, sondern der Lehrer wird durch den Lehrstoff an sich gezwungen, auf die Bedeutung der Gartenfrüchte für die Ernährung hinzuweisen, er wird in der Lage sein, Vorurteile, die noch weit verbreitet sind, zu bekämpfen.

Wir dürfen übrigens auch eine Besserung der Belehrung in Sachen der Ernährung erwarten, wenn die Einrichtung der Haushaltungsschulen sich weiter ausdehnt, wir sind auf dem besten Wege dazu. Es ist dieser Unterricht von so außerordentlich großer sozialer Bedeutung, daß wir uns in Deutschland nicht davon abbringen lassen dürfen, den Mädchen diejenige Ausbildung zu geben, die sie zu dem vornehmsten und wichtigsten Beruf, zur Hausfrau, befähigt.

Es müßte meines Erachtens alles daran gesetzt werden, die Methoden der Konservierung der Früchte zu verbessern und alles zu vermeiden, was gesundheitlich beanstandet werden kann.

Den schlimmsten Schaden hat die Obstverwertung auf dem Gebiete der Fruchtsaftproduktion. Die Nahrungsmittelchemiker weisen darauf hin, daß auf diesem Gebiete die Verfälschungen und die Herstellungen von Surrogaten, welche keine Spur von natürlichen Fruchtsäften enthalten, geradezu unglaubliche Ausdehnung angenommen haben. Die Obstzüchter müßten das lebhafteste Interesse haben, gegen diesen Mißbrauch, der sie aufs gröblichste schädigt, entschieden Stellung zu nehmen.

Soll das Obst in weite Kreise der Bevölkerung dringen, so muß es auch zu verhältnis-

Digitized by Google

mäßig billigen Preisen erhältlich sein. Die Preise sind natürlich in hohem Maße nach Zeit und Ort und Ernteverhältnissen schwankend und ebenso jene der Obstzüchter, Großhändler und Kleinhändler sehr verschieden. Als ein Beispiel, wie viel man an Nahrungswerten für das gleiche Geld erhält, mag folgende Zusammenstellung gelten, etwa unter der Voraussetzung billiger Sommerpreise im Kleinhandel des Obstes.

Für eine Mark erhält man:

	g	Wärmeeinheiten	Stickstoffsubstanz
Kartoffeln	16666	19724	333
Erbsen	4166	14747	937
Brot	5350	13492	412
Rinderfett	1042	9588	—
Zucker	1100	4510	—
Grünkohl	5000	4050	200
Milch	5000	3280	165
Kirschen	5000	2900	60
Äpfel	5000	2700	20
Rote Rüben	6250	2843	94
Äpfel getr.	1111	2689	10
Heringe	832	2395	194
Pflaumen	2500	1550	25
Rindfleisch	980	1142	159

Das billigste Obst, war demnach bei den geltenden Preisen die Kirsche und der Apfel, beide erreichen annähernd die Nährstoffzahlen der Milch, das ist noch kein ganz günstiges Verhältnis, weil ja die Milch durch den hohen Eiweißgehalt viel verwendbarer ist als die Früchte und namentlich im Zusammenhang mit den billigsten Vegetabilien eine ausreichende Nahrung zu liefern im stande ist. Die eingangs aufgeworfene Frage, ob heutzutage der Genuß des Obstes etwa nur als Luxus aufzufassen sei, können wir auf Grund der gegebenen Auseinandersetzungen über den Preiswert des Obstes gewiß verneinen. Man darf sich bei dieser Beurteilung natürlich nicht nur an die Kleinhandelpreise der Großstädte halten, muß vielmehr berücksichtigen, daß zweifellos ein gut Teil der Obstverbraucher auf dem Lande selbst zu niedrigem Preise einkauft, und die Obstzüchter selbst sehr erheblich an Zahl sein dürften.

Die Aufnahme der Obstsorten in die tägliche Kost der großen Masse der größeren Orte wird ganz davon abhängen, ob es gelingt, die Produktionskosten so weit zu erniedrigen, daß das Obst auch mit den billigen Vegetabilien in Wettbewerb treten kann. Gewiß hat der Fortschritt der sozialen Massen, der sich überall und besonders auch in der rapiden Zunahme der Gesundheit äußert und die hygienische Bestrebungen mit fördern hilft, schon vieles dazu beigetragen, den Genuß des Obstes von Jahr zu Jahr zu steigern und er wird auch in Zukunft in gleichem Sinne wirken. Diese fortschreitende Entwicklung des Obstgenusses dürfen wir auch als eine Verbesserung und Veredlung der Volksernährung, also als eine Erscheinung ansehen, die der Allgemeinheit von Nutzen ist.

Weihe des Oberdieck-Denkmals in Jeinsen
Kreis Springe, Provinz Hannover.

Am Freitag, den 20. Mai, an einem freundlichen Sommermorgen, ist das Denkmal unseres unvergeßlichen Superintendenten **Oberdieck** eingeweiht worden. Zahlreiche Mitglieder der Familie Oberdieck, Vertreter von Behörden, Vertreter von Fachschriften und Tageszeitungen, und viele Mitglieder der Gemeinde Jeinsen, nahmen an der schönen und würdigen Feier teil. Vom D. P.-V. waren die Herren: Bissmann-Gotha, Weirup-Hildesheim, Tatter-Lohne, Huber-Hannover, Hagemann-Herford, Steffen-Frankfurt a. O. und der Unterzeichnete gekommen. Die Sonne, die unser verstorbener Oberdieck in seinem Leben so sehr geliebt hat, verschönte die Feier, die von den Jeinsener Schulkindern mit freundlichem Gesange eingeleitet und beschlossen wurde.

Das Denkmal ist von Herrn Bildhauer Küsthardt und seiner Schwägerin Frau Küsthardt-Langenhan gebildet und in Bronzeguß ausgeführt worden. Das Gedächtnis lebt noch in vielen älteren Mitgliedern der Gemeinde Jeinsen. Alle, die ihn im Leben gekannt haben, waren einig darin, daß die Darstellung Oberdiecks so getreu ausgefallen sei, wie er allen, die ihn noch gekannt haben, in der Erinnerung lebe. Er spricht gerade aus dem Bilde, als ob er lebte. Unter den Angehörigen seiner Familie war auch zur großen Freude die 76 Jahre alte Tochter, Frau Wichtendahl, gekommen, die in ihrer Jugend ihrem verstorbenen Vater während langer Jahre bei seiner Arbeit für den Obstbau eine fleißige Helferin gewesen ist.

Die nachfolgende Ansprache des unterzeichneten I. Vorsitzenden des D. P.-V. bringt einen kurzen Abriß des Lebens und der Arbeit des I. Ehrenmitgliedes des Vorstandes des D. P.-V. Das Denkmal, dessen Abbildung wir nebenstehend veröffentlichen, erscheint in Wirklichkeit durch die außerordentlich glückliche, dem alten Pfarrhause angepaßte Umrahmung, die aus Eichenholz angefertigt, in Bildhauerarbeit einen Apfelbaum mit goldenen Früchten darstellt, schöner, vollkommener und bedeutender, als es auf dem Bild erscheint, das schon früher angefertigt werden mußte. Die Umrahmung und deren Bildhauerarbeit ist von dem Tischlermeister und Bildhauer Herrn Firnhaber im Auftrage der Gemeinde Jeinsen hergestellt und von dieser gewidmet worden.

Nach der Weiherede des Unterzeichneten

Digitized by Google

dankte Herr Superintendent Jacobshagen im Namen der Kirchengemeinde Jeinsen. Er teilte in seiner Ansprache noch manche Einzelheiten aus dem Leben Oberdiecks mit, der trotz seiner großen Arbeit, die er dem Obstbau widmete, ein treuer und vielgeliebter Seelsorger war. Er hat es im besondern verstanden in den Kindern seiner Gemeinde viele gute Samenkörner für ihr künftiges Leben zu pflanzen.

Die Mitglieder des D. P.-V. werden sich herzlich darüber freuen, daß nunmehr die langjährige Ehren- und Dankespflicht an dem Manne erfüllt worden ist, dem die deutsche Obstsortenkunde, der deutsche Obstbau und der D. P.-V. so vieles, das noch heute und für lange künftige Zeiten die Grundlage vieler erfolgreicher Arbeiten des Obstbaues sein wird, verdankt. **Das Gedächtnis** des verdienstvollen ersten Ehrenmitgliedes des Vorstandes des D. P.-V. wird von diesem immer treu in hohen Ehren gehalten werden. **Lorgus.**



Oberdieckdenkmal in Jeinsen

Ansprache des I. Vorsitzenden des D. P.-V. Lorgus bei der Einweihung des Oberdieck-Denkmals in Jeinsen am 20. Mai 1910.

Sehr verehrte Festteilnehmer!

Von einem Feste darf ich an dieser Stelle und in dieser Stunde sprechen, trotzdem sie doch dem Andenken eines uns allen teuren Verstorbenen gilt. Sonst wohl ist die Erinnerungsstätte an unseren Verstorbenen mit Wehmut und tiefer Trauer verknüpft. An dieser Stelle aber dürfen wir mit frohem Herzen stehen, denn unser unvergeßlicher Oberdieck lebt ja in uns allen und in vielen Menschen außerhalb dieses Kreises in seinen Werken, in der Saat, die er bis zu seiner Todesstunde ausgestreut hat, und die freudig aufgesprossen ist. Deshalb haben wir keine Ursache, heute an dieser Stelle zu trauern, vielmehr dürfen wir Freude in unseren Herzen empfinden, denn von unserm Oberdieck gilt in Wahrheit das Wort: „Die Stätte, die ein guter Mensch betritt, ist eingeweiht. Nach hundert Jahren klingt sein Wort und seine Tat den Enkeln wieder".

Die Schöpfung dieses Denkmals, das heute von uns dem Gedächtnis eines wahren, großen und lieben Menschen und eines der tüchtigsten Helfer des D. P.-V. und des Deutschen Obstbaues geweiht wird, erfüllt nur eine Ehrenpflicht des D. P.-V., die auf ihm und nicht minder auf mir gelastet hat, solange ich die Ehre habe an der Spitze des D. P.-V. zu stehen. Die Mahnung: Vergiß die teuern Toten nicht! ist mir und vielen Mitgliedern des D. P.-V. seit langem oft im Herzen erklungen.

Uns alle beseelt heute das Gefühl der Freude und des Dankes, daß der Allgütige uns an dieser Stunde teilnehmen läßt. Was ließe sich aus unserem Herzen wohl Schöneres und Besseres schöpfen, als aufrichtiger und treuer Dank für einen Verstorbenen, der während seines Lebens aufopfernd für die Allgemeinheit gearbeitet hat.

In dieser weihevollen Stunde, in der das Bild eines Mannes vor unserm geistigen Auge emporsteigt, den nur wenige von uns mit ihrem leiblichen Auge geschaut haben werden, darf ich nicht auf die Einzelheiten seines Schaffens eingehen. Nur einen kurzen Abriß seines Lebens, seiner erfolgreichen Arbeiten und seiner Werke muß ich geben, die allen, die für den Deutschen Obstbau und den D. P.-V. seit Oberdiecks Zeiten gewirkt haben, bis zum heutigen Tage die wertvollsten Berater und Helfer in ihrem Obstbau geblieben sind und es auch vielen jüngeren Kräften in Zukunft bleiben werden. Superintendent J. G. C. Oberdieck war einer der bedeutendsten Förderer der Obstkunde und des Obstbaues, den beide besessen haben. Sein Name wird in beider Geschichte für alle Zeiten einen hervorragenden Platz einnehmen. Am 30. August 1794 geboren, bezog er mit 18 Jahren die Universität Göttingen. Auf der Schule und auf der Universität zeigt er einen ungewöhnlichen Fleiß und das Bestreben sich nicht nur für seinen Beruf als Prediger auszubilden, sondern sich mit großer Liebe mit den Naturwissenschaften zu beschäftigen, trotzdem er einen großen Teil seines Lebensunterhaltes durch Privatunterricht selbst erwerben mußte. Schon mit 21 Jahren, im Jahre 1815, wurde er als Subkonrektor in Lüneburg angestellt. 1820 erhielt er dann

eine Hilfspredigerstelle in Wundstorf, aber noch in demselben Jahre wurde er zum Prediger in Bardowick und Nikolaihof gewählt. Die Bardowicker Einwohner erwarben sich ihren Unterhalt hauptsächlich durch Gemüsebau. Sie waren, als Oberdieck zu ihnen kam, aber daran zu verarmen, weil ihr Absatz nach dem durch die Kriegszeiten herabgekommenen Hamburg sehr vermindert worden war. Oberdieck hoffte durch einen vergrößerten Anbau besserer Obstsorten den früheren Wohlstand seiner jetzigen Gemeinde wieder herstellen zu können. Diese Hoffnung gab den ersten Anlaß zu seiner späteren segensreichen Tätigkeit im Obstbau. 1820 legte er selbst eine kleine Baumschule an und veranlaßte auch andere seinem Beispiel zu folgen. Aber der außerordentlich strenge Winter von 1822—1823 vernichtete fast vollständig Oberdiecks junge Baumschule. Dieser Unfall veranlasste ihn zu eingehenden Untersuchungen, die er in einer Schrift: Beobachtungen und Wahrnehmungen über den durch den kalten Winter 1822—23 angerichteten Frostschaden und über das Erfrieren der Gewächse überhaupt, veröffentlicht hat. Für dieses Werk erhielt er von der Holländischen Gesellschaft der Wissenschaften eine Auszeichnung. Bei seinen Studien über Frostschaden wurde er mit den Schriften Diels bekannt und gewann aus diesen die Überzeugung, daß man in seiner, Oberdiecks, Heimat in der Obstkunde noch sehr zurück sei. Von Diel erhielt er 1824 die erste Sendung Reiser der hundert besten Obstsorten, die er andauernd mit Sorten, die ihm als gut empfohlen waren, vermehrte. Aber für die Menge dieser Sorten reichte sein Garten nicht aus. Er kam dadurch auf den Gedanken, sogenannte Sortenbäume anzulegen, wozu er noch mehr ermutigt wurde, als er in der Jahresschrift der Altenburger Pomologischen Gesellschaft vom Jahre 1823 die Beschreibung eines Probebaumes des Pastor Agricola fand, der 300 Sorten trug. Durch diese Sortenbäume wurde Oberdieck in den Stand gesetzt, auf seinem kleinen Grundstück eine große Anzahl Obstsorten bis zu 4000 Stück unterzubringen und zu beobachten. Außer den Kernobstsorten erhielt er Pflaumenreiser von Dr. Liegel und durch Jahn Kirschenreiser von der Truchseßschen Pflanzung durch Jahn. Oberdieck wurde 1831 als Superintendent nach Sulingen und



Pfarrhaus in Jeinsen, über dessen Eingangstür das Denkmal unseres Oberdieck einen Ehrenplatz gefunden hat.

1839 nach Niemburg an der Weser versetzt. Um die Nützlichkeit der Sortenbäume weiter bekannt zu machen, verfaßte er seine zweite pomologische Druckschrift: „Die Proben- oder Sortenbäume als bestes und leichtestes Mittel sich in kürzester Zeit umfassende pomologische Kenntnisse zu verschaffen". Seine inzwischen gesammelten reichen pomologischen Erfahrungen veröffentlichte er dann im Jahre 1852 in einer noch heute sehr lehrreichen Schrift unter dem Titel: Anleitung zur Kenntnis und Anpflanzung des besten Obstes für das nördliche Deutschland. Diese Schrift, welche auch für die heutige Zeit noch wertvoll ist, enthält zum Beispiel eine Anweisung für die richtige Pflückzeit der Birnen, auf die bis dahin und auch noch lange Zeit nachher fast gar keine Rücksicht genommen worden war. Es wird Sie interessieren, zu erfahren, daß das ganze Honorar, das er für diese Schrift erhielt, in zwölf Freiexemplaren bestand. Im Jahre 1853 wurde Oberdieck als Superintendent nach Jeinsen versetzt, wohin er seine Standbäume, soweit sie sich noch verpflanzen ließen, mitnahm. Es war dies bei einer Sammlung von über 4000 Sorten eine sehr mühevolle Arbeit. Die ihm gegebene Zeit war sehr kurz. Dazu begann der Frost und die Bäume konnten gegen das Erfrieren und Vertrocknen der Wurzeln nicht hinreichend geschützt werden. Die Folge davon war, daß sie noch 14 Tage vor Johannis des nächsten Jahres nicht ausgetrieben waren und verloren schienen. Oberdieck nahm sie deshalb wieder heraus, beschnitt die Wurzeln bis auf ihre gesund gebliebenen Teile und ließ diese dann stark einschlemmen. Dadurch gelang es, die meisten Stämme zu retten, nachdem bei einer Anzahl dasselbe Verfahren noch einmal angewendet war, und er hatte den Erfolg, daß im ganzen nur etwa 150 Stämme verloren blieben. Durch seine Schriften und seine Veröffentlichungen bei anderen Gelegenheiten war Oberdieck inzwischen mit den damaligen bekanntesten Pomologen bekannt geworden. Darunter auch mit Dr. Eduard Lucas, mit dem gemeinschaftlich er im Jahre 1855 die ersten Hefte der Monatsschrift für Pomologie und Praktischen Obstbau herausgab. Als das hauptsächlichste Ergebnis seiner pflichttreuen Arbeit, seiner immer auf der Grundlage gewissenhaftester Beobachtungen vergrößerten pomologischen Kenntnis muß

Digitized by Google

indessen das Illustrierte Handbuch der Obstkunde bezeichnet werden, dessen I. Band unter der Mitarbeit von Jahn und Dr. Lucas im Jahre 1859 erschien. Noch heute nach 50 Jahren gilt dies Werk uns allen als das inhaltsreichste und für die darin angeführten Tausende von Sorten als das zuverlässigste deutsche Obstwerk. Unter dem Titel „Pomologische Notizen" veröffentlichte Oberdieck im Jahre 1869 dann in gedrängter Form seine langjährigen eigenen Erfahrungen über den Wert der meisten, ja fast aller bei uns bekannten Sorten des Kern- und Steinobstes. Dies Werk war von ihm zur Vereinsgabe für die Mitglieder des D. P.-V. bestimmt. Auf den dringenden Wunsch seiner vielen Freunde schrieb Oberdieck seine Biographie 1871 unter dem Titel „Kurzer Abriß meines Lebens." Diese mit außerordentlicher Bescheidenheit abgefaßte Abhandlung gibt uns einen Einblick in sein und damit in das Leben eines unserer besten Männer mit allen seinen Leiden und Freuden. Sein Werk über Probe- und Sortenbäume und das über Beobachtungen und Erfahrungen erschien im Jahre 1871—72 in verbesserter und vermehrter Auflage. Nach einer 63 jährigen, treuen und angestrengten Dienstzeit ließ sich Oberdieck 1878 in den Ruhestand versetzen und zog zu seiner ältesten Tochter, der Frau des Superintendenten Haccius in Herzberg am Harz. Auch an seinem Ruhesitze blieb er keine Stunde untätig. Viele seiner in der Vereinsschrift des D. P.-V. veröffentlichten Aufsätze liefern den Beweis, daß er kein Freund der Muße war. Bis zu seinem Todestage hatte er keine Zeit müde zu sein, er starb im wahrsten Sinne des Wortes im Sattel.

Was Oberdieck für die Obstsortenkunde, für den Deutschen Obstbau und an erster Stelle für den D. P.-V. geleistet hat, wird ihm ein unvergängliches Denkmal setzen und ihm unsere Liebe und Verehrung für alle Zeiten erhalten. In der Geschichte des D. P.-V. sind neben unserem Oberdieck eine Reihe von nicht minder tatkräftigen, für den Obstbau begeisterten Männer bezeichnet, aber bei keinem andern waren seltene Naturkenntnis, gründliche Beobachtungsgabe, reiches pomologisches Wissen, Arbeitswille und Klugheit in gleichem Maße mit Friedfertigkeit und uneigennütziger Liebe zu den Mitmenschen verknüpft, als bei dem Manne, dessen Gedächtnis zu ehren, wir heute zusammengekommen sind. Oberdieck hat immer in kleinen Ortschaften, fern von den Hauptpunkten der Wissenschaft gelebt. Er hat aber das Wort bewahrheitet: „Wie fruchtbar ist der kleinste Kreis, wenn man ihn wohl zu pflegen weiß". Er hat bei allen seinen selbständigen mit seltener Tatkraft voranschreitenden Arbeiten es doch verstanden, die reichste Freundschaft mit vielen gleich gesonnenen Männern zu knüpfen: „Ein edler Mensch zieht edle Menschen an und weiß sie fest zu halten". Oberdieck hat sie in der Tat festgehalten. Trotz seines reichen Wissens war er andern gegenüber mild, ein Mann in der Tat, milde in der Art. Als Diener Gottes war er ein Seelsorger wahrster Art, der die Lehre, die er im Gotteshause verkündet, im Leben an sich selbst bewahrheitete und an seinen Mitmenschen betätigte. Er hat es verstanden allen, mit denen er in Berührung kam, zu beweisen, daß Religion und Kirche eins sein müssen. Er war in Wirklichkeit ein würdiger Nachfolger der ersten Diener Gottes, die vor tausend Jahren mit dem Christentum auch die Anfänge der Kultur mit nach Deutschland gebracht haben, unter denen der Obst- und Gartenbau immer vorangestanden hat. Den Priestern und Mönchen verdankt unser Vaterland die ersten Anfänge und die weitere Vervollkommnung und Verbreitung des Obstbaues. Unser verstorbenes Ehrenmitglied hat diese Arbeit in verdienstvollster, erfolgreichster und uneigennützigster Art fortgesetzt. Er stand länger als ein halbes Jahrhundert an der Spitze des Obstbaues. Er war fast bei allem beteiligt, was zu seiner Zeit in Deutschland für die Obstkunde und den Obstbau geschehen ist. Er war in Wirklichkeit ein Pionier, der unermüdliche Vorkämpfer für den Deutschen Obstbau. Dafür hat er auch die Freude gehabt, daß es ihm vergönnt war, als den gerechten Lohn seiner Arbeit, seiner hervorragenden, guten, edlen Charaktereigenschaften die Freundschaft vieler tüchtiger Männer und die weiteste Anerkennung von allen Seiten, auch im Auslande, im besonderen auch die der Behörden zu Lebzeiten zu finden. Von vielen guten Menschen beweint, ist er am 24. Febr. 1880 dahin geschieden.

Die Denkmäler unserer teuren Verstorbenen sollen uns nicht nur dazu anregen, uns ihrer in Liebe und Dankbarkeit zu erinnern, sondern an ihrer Liebe, ihren Tugenden und an ihren Werken uns ein Beispiel zu nehmen, an der ihnen geweihten Erinnerungsstätte über uns selbst im Vergleich mit diesen nachzudenken. Möchten recht viele zu diesem Gedenkstein pilgern und in Erinnerung an das Beispiel dieses edlen tüchtigen Mannes, dem er geweiht ist, mit neuer Kraft und festem Willen an die Erfüllung ihrer Lebenspflichten treten.

Mit Ihnen, seinen Nachkommen, mit allen Einwohnern seiner Gemeinde darf auch der D. P.-V. stolz darauf sein, daß er der unserige war. Der D. P.-V. und ich danken Ihnen herzlichst, daß Sie, die Nachkommen unseres unvergeßlichen Oberdieck heute gekommen sind. Ich danke Ihnen, Herr Superintendent, den Kirchen- und Gemeindevorständen, im besonderen aber auch den Künstlern, die sich mit gleich großer Kunst als mit einer Liebe, ihrer Aufgabe gewidmet haben.

So wollen wir alle uns bei dieser Gedächtnisfeier unseres unvergeßlichen Oberdieck geloben, ihm nachzueifern, ein jeder in seinem Beruf und an der Stelle, zu der er im Leben berufen ist, damit der Segen seiner Erdenarbeit auch an uns kund, durch uns weiter verbreitet werde und weiter leben möge bis in künftige Zeiten. — Möge es also geschehen!

Digitized by Google

Die Einweihungsfeier des Gedenksteines für den † Geh. Regierungsrat Prof. Dr. Wilh. Seelig in dem Obst- und Versuchsgarten in Kiel.

Der 20. Mai dieses Jahres war ein der Erinnerung an zwei der besten und hervorragendsten Mitglieder und Führer des Deutschen Pomologen-Vereins gewidmeter Tag. In Jeinsen in Hannover, an der langjährigen Wirkungsstätte Oberdiecks, wurde an diesem Tage das dem hochverdienten Manne errichtete Denkmal geweiht und am selben Tage wurde noch einem anderen, um den deutschen Obstbau und den Deutschen Pomologen-Verein sehr verdienten Pomologen ein Denkstein geweiht, dem † Geh. Reg.-Rat Prof. Dr. Seelig in Kiel. Seelig war Mitglied des D. P.-V. fast von dessen Gründung an und er war eines der tätigsten Mitglieder bis zu seinem Tode im Jahre 1906. Die Versammlung des D. P.-V. 1874 in Trier wählte ihn zum Mitglied des engeren Ausschusses und in Potsdam 1877 wurde er Mitglied des engeren Vorstandes. Gelegentlich der Tagung in Würzburg 1880 schied er aus dem Vorstande aus. Im Jahre 1899 wurde er in Dresden in Anerkennung seiner unermüdlichen Arbeit zum Ehrenvorsitzenden ernannt.



Gedenkstein des † Prof. Dr. W. Seelig in Kiel

Über den Verlauf der Feier gibt uns der nachfolgende Bericht des Herrn E. Lesser Auskunft:

Am 20. Mai fand im hiesigen Obst- und Versuchsgarten eine einfache, bescheidene Einweihungsfeier des dem verstorbenen Geh. Regierungsrat Professor Dr. Wilhelm Seelig von dem schlesw.-holst. Zentralverein für Obst- und Gartenbau gestifteten Gedenksteines statt.

Der Feier wohnten bei: die Witwe des Verstorbenen, Frau Geheimrat Seelig, der Sohn: Herr Dr. Geerdt Seelig nebst Gattin.

Als Vertreter der Universität war der Geh. Justizrat Professor Dr. Haenel, als Vertreter der Stadt Kiel Herr Stadtrat Peters, als Vertreter der Landwirtschaftskammer Herr Ökonomierat Dr. Breyholz anwesend.

Der Vorstand des Zentralvereins für Obst- und Gartenbau war vertreten durch Herrn Landesökonomierat Hoelck, Herrn Ökonomierat Biernatzki, Herrn Kunst- und Handelsgärtner Kreutzfeld-Gaarden und Herrn Baumschulenbesitzer Andresen-Hohenwestedt.

Außerdem wohnten der Feier Angehörige der Universität, ehemalige Freunde Seelig's, sowie eine Anzahl Mitglieder des schleswig-holsteinischen Gartenbauvereins in Kiel, z. Teil mit ihren Damen bei.

Der Stein, ein ansehnlicher Granitfindling, enthält das Medaillonbild des Verewigten, welches von der Schwiegertochter desselben, Frau Dr. Seelig-Hamburg, modelliert ist.

Die Weihrede hielt Herr Landesökonomierat Hoelck, der Vorsitzende des Zentralvereins für Obst- und Gartenbau. Derselbe hob in kurzen Zügen die grossen Verdienste hervor, die Seelig sich um den Obst- und Gartenbau unserer Provinz, ja weit über die Grenzen der Provinz hinaus erworben habe.

Seelig gründete schon 1856 den schleswig-holsteinischen Gartenbauverein mit einer Anzahl gleichgesinnter Männer. Er hat dem Verein viele Jahre vorgestanden und es verstanden, viel Interesse und Verständnis für Obst- und Gartenbau in der Provinz zu verbreiten. Am 1. Oktober 1881, zur Feier des 25 jährigen Bestehens des Vereins, rief Seelig die erste provinzielle Obst- und Gartenbauausstellung ins Leben, die eine sehr erfreuliche Ausdehnung hatte, auf der alle Teile der Provinz, besonders mit Obst, gut vertreten waren. In einer an die Ausstellung anschließenden Versammlung hob Seelig in einem Vortrage die große Notwendigkeit der Begründung eines Obstmuttergartens für unsere Provinz hervor. Leider sollte ein solcher Garten erst viele Jahre später begründet werden, da die nötigen Gelder für eine solche Gründung nicht zu beschaffen waren. Erst im Jahre 1899 wurde die Begründung des Gartens durch gemeinsames Vorgehen von Landwirtschaftskammer, Provinz und Staat ermöglicht. Seelig hatte doch noch die Freude, den Garten ent-

Digitized by Google

stehen zu sehen. Viele edle Obstsorten wurden durch Seelig in der Provinz verbreitet. Viele lehrreiche, interessante Aufsätze wurden von ihm in der schleswig-holstein. Zeitschrift für Obst- und Gartenbau veröffentlicht. — So wie Seelig segensreich für Obst- und Gartenbau in der Provinz gewirkt hat, so hat er es auch in dem übrigen Deutschland getan. Er war eines der eifrigsten Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, der Seelig seiner Verdienste wegen zu seinem Ehrenvorsitzenden ernannte. Viele Kongresse dieses Vereins fanden unter dem tüchtigen Vorsitz Seeligs statt. — Der einfach schlichte Gedenkstein soll ein bleibendes Andenken der Verdienste Seeligs um unsern Obst- und Gartenbau sein. Er soll die segensreiche Tätigkeit Seeligs der Gegenwart in Erinnerung bringen und die jüngeren Generationen anspornen, ihm nachzueifern.

Darauf übergab Herr Landesökonomierat Hoelck den Gedenkstein der Obhut der Gartenverwaltung.

Herr Dr. jur. Seelig sprach in herzlichen Worten den Dank seiner Mutter, seinen und der Familie Dank für die herrliche, ihnen unvergeßliche Feier aus. **E. Lesser.**

Jahresversammlung des Bundes Deutscher Baumschulenbesitzer vom 1. bis 3. Juni 1910 in Hamburg.

In dem arbeitsreichen Ausschuß „Vorstands- und Bundesversammlungen“, die von früh 8 Uhr bis oft zum Abend die Hamburger Tage ausfüllten, ist die reichhaltige Tagesordnung der Jahresversammlung des Bundes Deutscher Baumschulenbesitzer erledigt worden, die außer den wichtigen geschäftlichen Vereinsangelegenheiten, Berichte der Ausschuß-Vorsitzenden über die Lage des Baumschulen-Geschäftes — die Festlegung der Mindestpreise für 1911 — Zollfragen — Einheitliche Nummerierung der Obstsorten — Gründung eines internationalen Büro's — Gemeinsame Auslandsreisen — Erweiterung des Absatzes von Baumschulerzeugnissen — Gehilfen- und Lohnfragen und noch eine ganze Reihe nicht minder wichtiger Angelegenheiten enthielt.

Ich werde hierüber erst später ausführlicher berichten können, weil die heutige Nummer mit dem Bericht über die Eisenacher Tage in schon in mehr als doppelter Stärke erscheinen muß.

Als die wichtigste Angelegenheit, die den B. D. B. beschäftigte, muß mit Recht die Neuwahl des Vorsitzenden bezeichnet werden. Herr Müller-Langsur, der verdienstvolle Gründer des B. D. B., der diesen durch seine unermüdliche Arbeit und durch die kluge geschickte sichere Führung während der ersten Jahre seines Bestehens, nicht minder aber auch durch die Art, wie er es immer verstanden hat, die Gegensätze, die aus den verschiedenartigen Geschäftsbetrieben der Mitglieder entstehen konnten, auszugleichen, hatte es mit Rücksicht auf sein eigenes grosses Geschäft und auf seine zahlreichen Pflichten, die ihm aus seiner Beteiligung an anderen Geschäftsbetrieben und aus seinen Ehrenämtern erwachsen, endgültig abgelehnt, den ersten Vorsitz weiterzuführen. An seine Stelle ist durch einstimmige Wahl Herr T. Boehm, Baumschulenbesitzer in Oberkassel bei Bonn am Rhein gewählt worden. So gross auch das Bedauern über das Scheiden des Herrn Müller-Langsur nicht nur bei den Mitgliedern des B. D. B., sondern auch bei allen denen ist, die an den Arbeiten des Bundes Anteil nehmen, und mit diesem Hand in Hand arbeiten, so darf doch die Wahl des Herrn Boehm zum Nachfolger des Herrn Müller-Langsur als eine besonders glückliche bezeichnet werden. Herr Boehm hat es nicht nur in seinem eigenen Geschäftsbetriebe, sondern auch in allen seinen mannigfaltigen ehrenamtlichen Stellungen bewiesen, daß er ein ganzer Mann im vollen Sinne des Wortes ist. In ihm vereinigt sich klarer Verstand, zielbewußte Ausführung seiner Arbeitspläne, die Gabe einer klaren Ausdrucksweise in Wort und Schrift und ein fester Charakter mit einem milden, allem gerecht werdenden versöhnlichen Wesen. Mit diesen Eigenschaften und begleitet von dem Vertrauen aller Mitglieder und Freunde des B. D. B. wird es Herrn Boehm sicherlich gelingen, den B. D. B. auf seiner Höhe zu erhalten und ihn zu neuen erfolgreichen Arbeiten, zum Nutzen seiner Mitglieder, zu führen. Dies wird um so mehr der Fall sein, als Herr Müller-Langsur sich bereit erklärt hat, auch für die Folge Herrn Boehm, soweit es diesem erwünscht ist, mit Rat und Tat zur Seite zu stehen.

Herr Müller-Langsur wurde unter einmütigem und freudigem Beifall aller Mitglieder zum Ehren-Vorsitzenden des Bundes ernannt.

Digitized by Google

Dem B. D. B. stehen demnächst grosse und wichtige Aufgaben bevor, durch deren Lösung er die wirtschaftliche Lage seiner Mitglieder und aller deutschen Baumschulenbesitzer zu fördern berufen ist. Daß es ihm gelingen möge, auch unter seinem neuen ersten Vorsitzenden durch Einigkeit im Wollen und durch gemeinsames planmäßiges Handeln aller seiner Mitglieder diese Aufgabe zu erfüllen, ist der aufrichtige Wunsch des D. P.-V.

Lorgus.

Der Obstbau und die Obstverwertung auf der D. L.-G.-Ausstellung in Hamburg.

Von **J. Müller-Diemitz.**

Die für eine Obstausstellung sehr ungünstig gelegene Zeit verhindert es, dass bei den Ausstellungen der D. L.-G. der Obstbau die ihm auch dort gebührende Rolle spielt. Im Anfang Juni bietet der Garten noch nicht viel frische Früchte, während die vorjährigen größtenteils verbraucht sind. Mithin tritt gegenüber den hervorragenden Vorführungen anderer landwirtschaftlicher Erzeugnisse der Obstbau regelmäßig und auch in Hamburg stark zurück.

An frischem Obst aus dem freien Lande waren nur grüne Stachelbeeren ausgestellt, die in der Sortierung sehr verschieden waren. Erdbeeren aus dem Freien waren noch nicht reif, dagegen waren sehr gute getriebene Erdbeeren vorhanden. Gleichmäßig in der Form und in der Reife boten sie einen verlockenden Anblick, sobald man aus den langen Reihen der ausgestellten Maschinen in das Hamburger Haus eintrat und die Tafel mit frischem Obst erblickte. Die Sortenzahl war eine geringe, in der Hauptsache kamen Laxtons noble zur Vorführung; zweimal waren „Sieger" vertreten, daneben noch zwei andere Sorten. Im Geschmack war Sieger zweifellos die feinste, die auch den ersten Preis erzielte. Pfirsiche waren viermal vertreten; als Arkansas waren aus Kirchwerder Früchte ausgestellt, natürlich auch aus Treibereien, die entschieden die besten waren. Die ausgesetzten Preise waren für die geforderten Mengen viel zu niedrig. Getriebene Pfirsiche haben im Juni bedeutenden Wert, so daß bei der Forderung von d r e i K i l o getriebener Pfirsiche als erster Preis 20 Mark eine viel zu geringe Entschädigung bedeutet. In einer Altländer Scheune waren vorjährige Äpfel in großen Massen zur Schau gestellt. Es sind dies die bekannten Lokalsorten des Alten Landes: Schurapfel, weißer und roter Glockenapfel, Pfannkuchenapfel, Rehders Boikenapfel, Klusterapfel und eine unbekannte Lokalbirnensorte von schönem Aussehen, noch durchaus ungewelkt, zum Kochen. Das Fruchtaroma füllte den ganzen Raum und verleitete zum Kosten der Früchte. Dabei erkannte man allerdings sofort, daß man es nicht mit Tafel-, sondern mit Wirtschaftsfrüchten zu tun hatte. Außer den Früchten waren die Altenländer Pflückgeräte, Körbe und Leitern, die dort schon seit Jahrzehnten gebraucht sind, ausgestellt.

In frischem Gemüse waren sehr gute Leistungen vertreten. Rhabarber in einer Stärke, wie man ihn sonst nirgends angetroffen hat, dabei angeblich zart im Geschmack, nahm einen großen Teil des freundlich ausgestatteten Raumes ein. Gurken von gleichmäßiger Form und Größe, Blumenkohl mit schön entwickelten Blüten, Salat, Erbsen, Radieschen und vieles andere Gemüse waren in vorzüglicher Entwickelung vertreten.

Die Obsterzeugnisse waren in der Erzeugnishalle in großer Ausdehnung von den bekannten Firmen aus Leipzig, Berlin, Frankfurt und Wittenberg in geschmackvoller Weise in ihren verschiedenartigsten Erzeugnissen wie Wein, Gelee, Marmelade usw. aufgebaut. Nach dem Urteil der Preisrichter waren Obstweine und Schaumweine in ganz vorzüglicher Güte zur Einsendung gelangt. Das konnte man nicht behaupten von den Gelee- und Marmeladenproben, sowie von eingemachten Früchten, die im großen ganzen nicht das boten, was man heute von ihnen erwarten muß. Sie waren zäh, körnig und fast alle gefärbt, selbst bei solchen Gelees, bei denen wie z. B. bei Äpfeln ein Färbstoff nicht notwendig ist, vielfach übersüßt, so daß meistens die Fruchtart kaum zu erkennen war. Nur die Pfirsiche der Firma Kny und Evert, Leipzig boten etwas wirklich Vollkommenes; sie erhielten den ersten Preis. Unter den eingemachten Kirschen hätte man doch sicherlich auch Besseres und solche erwarten können, die den fruchtigen Geschmack wiedergeben. Scheinbar hat man nicht die geeigneten Sorten dazu verwendet. Es ist notwendig, daß das kaufende Publikum an einer besseren Einmachefrucht gerade die Vorzüglichkeit dieser Obstart zum Einmachen kennen lernt.

Von neuen Geräten bot vor allen Dingen ein Einkochapparat der Firma Bade in Hildesheim Interesse. Dieser Apparat bietet gegenüber den bekannten Einkochtöpfen von Weck und Rex usw. den Vorteil, daß die Früchte mehr durch Dampf zubereitet werden, und daß die Gläser auch außerordentlich praktisch gebaut sind und für billigeres Geld in den Handel gebracht werden. Es steht zu hoffen, daß die alten Firmen sich veranlaßt sehen, ihre Preise entsprechend herunter zu setzen, ohne die Güte der Gläser dadurch zu verringern. Jedenfalls sollte in den Verwertungsstationen dieser Einkochapparat mit erprobt werden.

Digitized by Google

Blütenbilder aus Baden-Baden.

Von Hofgärtner **R. Ahrens.**

Die beiden Aufnahmen aus dem hiesigen Hofgarten, die ich hier bringe, erklären sich eigentlich von selbst: es sind Blütenbilder unseres diesjährigen Frühlings, wie man sie sich entzückender und in der Natur farbenprächtiger kaum denken kann; ich möchte aber noch folgendes dazu bemerken:

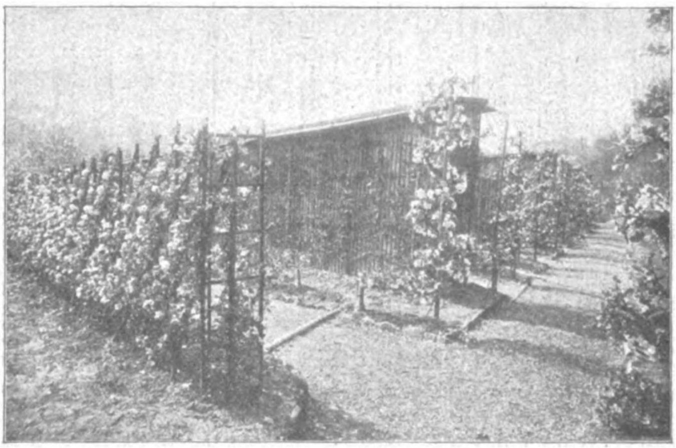


Abb. 1. Blütenbild aus dem Großh. Hofgarten in Baden-B. Freispaliere Weißer Winter-Kalvill. Pfirsichwand.

B i l d 1 stellt einen Teil einer in den achtziger Jahren erbauten Pfirsichmauer vor! Dieses Alter mag auch entschuldigen daß sie etwas stark und infolgedessen auch etwas kostspielig ausgefallen ist. Heute würde man sicher ein etwas einfacheres Verfahren einschlagen. — Während die Mauern selbst durchweg mit Pfirsich in den verschiedensten Formen in einem reichen Sortiment angepflanzt sind, haben die (etwas niedrigeren) Freispaliere Äpfel und Birnen in wenigen Sorten. Alles, was hier auf dem Bilde von Äpfeln sichtbar ist, ist Weisser Winter-Kalvill, als senkrechter Kordon; ebenso die eigenartigen, etwas fremd anmutenden Schlangenformen, deren originelles Aussehen nicht ohne Reiz ist. Sie blühten in diesem Jahre besonders reich und zeigten auch bisher durchweg guten Fruchtansatz. Da, wo es sich um Erwerbsobstbau handelt, will ich dieser immerhin etwas umständlichen Form nicht gerade das Wort reden, wer aber Lust und Freude an interessanten Formen hat und über nötigen Platz verfügt, der erfreue sich getrost dieser an dicken Eisendraht formierten „Schlangen".

Auch die freistehenden Spaliere haben Weiße Winter-Kalvill und ihr überreicher Blütenansatz verspricht für dieses Jahr eine reiche Ernte, die allerdings oft ein Danaergeschenk bleibt, weil selbst in unserem vielgepriesenen Badeorte nicht Preise erreicht werden, die man diesem feinsten aller Äpfel gern — nachrühmt. Allerdings erreichen sie auch bei uns trotz bevorzugter Aufmerksamkeit nicht Geschmack und reine Farbe ihrer ausländischen Konkurrenten. —

B i l d 2 zeigt uns ein Doppelquartier von Apfelhalbstämmen, einer Form, für die ich eine gewisse Schwäche habe und die mir lieber ist als der Busch, der in den letzten Jahren Modebaum wurde! Ich möchte eine Polemik über dieses Thema nicht herbeiführen und ohne ausführliche

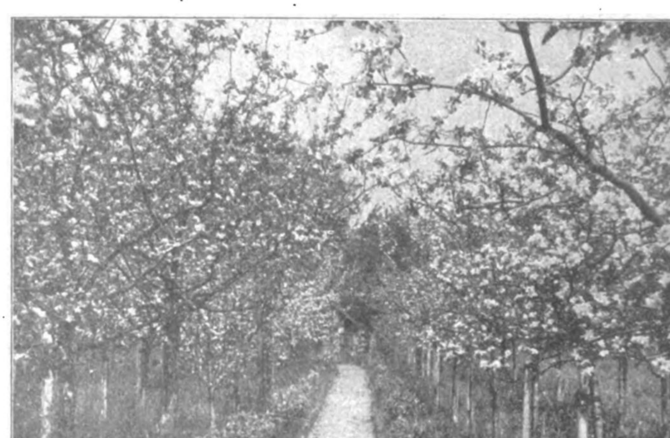


Abb. 2. Blütenbild aus dem Großh. Hofgarten in Baden-B. Apfelhalbstämme in Blüte.

Digitized by Google

Begründung meiner Ansicht nur auf diese bildlichen Beweise aufmerksam machen, die doch eine beredte Sprache für den Halbstamm reden. —

Bei genauerer Betrachtung ist in dieser Kultur zweierlei auffällig: 1. der dichte Stand der Bäume und 2. der Graswuchs unter denselben. Ich begründe: Diese Quartiere waren ursprünglich Baumschule und die Bäume wurden bei Aufgabe derselben gleich an ihrem jetzigen Standorte in einer Entfernung von kaum 3 m belassen. Das ist zwar Platzausnützung, sei aber nicht zu unbedingter Nachahmung empfohlen! Ebensowenig der Graswuchs. Nicht einmal „gemulscht" wird, aber dreimal im Laufe des Sommers gemäht! Man erlasse mir die Gründe hierfür, sei aber versichert, daß trotzdem und trotz unseres im allgemeinen schlechten Bodens diese Halbstämme gut gedeihen und oft reiche Ernten bringen. Gedüngt werden sie in etwa dreijährigen Pausen mit kurzem, kräftigem, in aufgeworfene Gräben gefüllten Kuhdünger, der hier am bequemsten zu haben ist. —

Was aus diesem überreichen Blütenjahre wird, ist noch nicht abzusehen! Das jammervolle kühle Regenwetter, das kaum eine hoffnungsfreudige Stimmung aufkommen ließ, wird nicht jene Erwartungen erfüllen, die ein reiches Hoffen voraussetzen. Jedenfalls wird's mit dem Steinobst einige Enttäuschung geben, doch ist für die Äpfel noch manches zu erwarten, wenn der vorhandene Fruchtansatz zu einer vollkommenen Ausbildung gelangt. „Nicht alle Blütenträume können reifen".

Schutz gegen den Himbeerkäfer

zugleich Beantwortung der Frage 82 in diesem Heft.

Von **H. Rosenthal-Rötha.**

Da mir verschiedentlich über das starke Auftreten des Himbeerkäfers (Byturus tomentosus) berichtet wurde, gebe ich im folgenden die Bekämpfungsart an, wie ich solche seit einigen Jahren mit Erfolg durchführen ließ.

Der Himbeerkäfer ist in zwei Entwicklungsstufen schädlich. Erstens als Käfer im Mai-Juni, wo er die Knospen und Blüten vernichtet und als Larve im Juni-Juli, während welcher Zeit er sich in den reifenden und reifen Früchten aufhält.



Bekämpfung des Himbeerkäfers

Bekämpfen läßt sich der Schädling nur als Käfer, wenn er an seinem Zerstörungswerk tätig ist.

Um den Käfer zu fangen, ließ ich große ovale Trichter von Weißblech anfertigen, an welchem die vordere Seite 45 cm, die hintere Seite 65 cm hoch ist. Die Breite beträgt am oberen Rande 60 cm. Am unteren Ende des Trichters wird ein Leinwandsäckchen gebunden, damit die in dem glatten Trichter herabfallenden Käfer durch die untere Öffnung in denselben fallen. Ist das Säckchen voll oder wird die Arbeit unterbrochen, so wird es in heißes oder noch besser kochendes Wasser getan oder damit begossen, so daß die Käfer dadurch getötet werden. Ich habe wiederholt den Inhalt eines solchen Säckchens geprüft, nicht

Digitized by Google

selten hat eine Person in 6 Stunden 8—10 000 Käfer auf diese Art gefangen. Der Vorteil dieser Bekämpfungsmethode besteht darin, daß die einmal gefangenen Tiere nicht wieder entschlüpfen können. Durch die steilen glatten Wandungen des Trichters fallen sie ganz leicht in das Säckchen, ein Klopfen des Trichters mit der Hand unterstützt die Sache, so daß auch die widerspenstigsten Käfer in den Sack müssen. Ein Handgriff an der Rückenwand unterstützt die Handhabung Vorteilhaft ist es, wenn man einige Reservesäckchen hat, damit die Arbeit ununterbrochen stattfinden kann. Ein mit Käfern gefülltes Säckchen wird dann einfach zugebunden und gelegentlich in heißes Wasser getan. Das Absammeln der Käfer muß selbstverständlich im Mai-Juni im anfang täglich und später mehreremals wöchentlich wiederholt werden.

Läßt man den Himbeerkäfer überhand nehmen, so ist an eine Einträglichkeit der Himbeerkulturen garnicht zu denken. Sollte die Beschaffung des Trichters, weil er nicht im Handel ist, Schwierigkeiten bereiten, so bin ich gern bereit, Interessenten solche zu besorgen. Der Preis beträgt für 1 Stück Mk. 3,75 ab hier. Die Abbildung zeigt, wie der Trichter mit einer Schnur um die Schultern getragen wird.

Verwendung von Schwefelkalkbrühe in Kupferspritzen.

In der Deutschen Obstbauzeitung ist kürzlich mit Recht darauf hingewiesen worden (s. Heft 12 und 14 d. J.), daß es nicht empfehlenswert ist, Schwefelkalkbrühe, die sogenannte kalifornische Brühe, ohne weiteres in kupfernen Spritzen zu verwenden. Wenn auch die beim Spritzen übliche verdünnte Lösung nicht gerade eine starke Wirkung auf das Kupfer ausübt, so kann diese doch dann nachteilig werden, wenn einmal die Brühe im Kessel stehen bleibt oder der Kessel nach dem Spritzen nicht genügend sorgfältig gereinigt wird.

Wir empfehlen daher für die Verspritzung von Schwefelkalkbrühe, die neuen Spritzen mit einem inneren metallischen Überzug zu kaufen, der von uns ausprobiert ist und die Spritzen gegen die Einwirkung der Schwefelkalkbrühe schützt. Gebrauchte Spritzen, die für Schwefelkalkbrühe verwendet werden sollen, können durch Isolierung mit einem besonderen Lack geschützt werden, den wir für diesen Zweck bestens erprobt haben. Das dabei erforderliche Verfahren nimmt einen Zeitraum von etwa 8 Tagen nach Ankunft der Spritze in Anspruch und wir berechnen dafür nur Mk. 3.—. Auf Wunsch werden auch Spritzen fremden Fabrikats mit dieser Isolierung versehen.

Gebrüder Holder, Maschinenfabrik,
Metzingen, Wttbg.

Von der Firma Carl Platz, Rheinpfälzische Maschinenfabrik in Ludwigshafen erhielten wir Nachricht, daß sie ebenfalls zu einer Innen-Verzinnung der Spritzen bereit ist. Dadurch wird der Preis um 3—4 Mark für ein Stück erhöht. Auch einen Schutz durch widerstandsfähigen Glasurlack empfiehlt die vorgenannte Firma.

Das Entgegenkommen der beiden für Lieferung von Obstbaumspritzen wohl leistungsfähigsten Firmen hat uns erkennen lassen, wie sie bemüht sind, sich in jeder Weise den Wünschen unserer Obstbaupraktiker anzupassen.

Die Schriftleitung.

Zur Bekämpfung der Kräuselkrankheit der Pfirsiche.

Von **N. Baumann-Geisenheim.**

I.

In No. 13 Seite 165 dieser Zeitschrift schreibt Herr Otto von Kempis über die Kräuselkrankheit der Pfirsiche: ich pflückte sämtliche befallenen Blätter sorgfältig aus und verbrannte sie. Dieses Auspflücken ist die Ursache, warum seine Pfirsiche nicht mehr von der lästigen Krankheit befallen werden! Das überstehende Dach allein hilft nicht, wenn man die mit dem Pilz befallenen Blätter nicht beseitigt. Ich will den guten Einfluß des Daches nicht in Abrede stellen; durch dasselbe können keine Regentropfen von der Mauer auf die Pfirsiche fallen, wovon die Pfirsiche, besonders im Winter, wenn

Digitized by Google

das Wasser darauf gefriert, leicht erkranken. Durch das Ablesen der kranken Blätter haben wir unsere Pfirsiche so rein bekommen, daß nicht mehr ein einziges Blatt befallen wird. Sogar im Freien an Buschbäumen sind wir durch dieses Mittel über die Kräuselkrankheit Herr geworden und zwar so gründlich, daß der Leiter der Pflanzenschutzstation der hiesigen Kgl. Lehranstalt Herr Prof. Dr. Lüstner, der auch diese Krankheit den Schülern der Anstalt praktisch vorführt, sich die befallenen Blätter und Triebe aus anderen Gärten, die nur einige hundert Meter von der Anstalt entfernt liegen, besorgen muß. Bei dem Absuchen dürfen aber keine kranken Blätter auf den Boden fallen, sonst wäre unsere Mühe umsonst. Man muß seine Bäume mehrmals durchgehen, weil mitunter einige Blätter übersehen werden. Kranke Blätter erscheinen oft 12 Tage bis 3 Wochen hindurch. Daß das Ablesen der kranken Blätter die Kräuselkrankheit beseitigt, sehen wir fast jedes Jahr an den Nachpflanzungen, die wir ausführen müssen. Sobald wir junge Bäume aus Baumschulen beziehen, zeigen sich beim ersten Austrieb kranke Blätter daran, die wir immer sorgfältig abpflücken und uns dadurch die Bäume gesund erhalten.

In No. 9 und 10, Seite 122, wird bezweifelt, was Herr Landesökonomierat Goethe, Darmstadt, in seinem Buch „Deutscher Obstbau" über die Kräuselkrankheit an den Pfirsichbäumen schreibt. Das dort Gesagte kann man doch in jeder Lage beobachten. Alle Triebe, die über der Mauer stehen, haben zum Beispiel viel mehr von der Krankheit zu leiden als die an der Wand angehefteten Triebe. Wir können das hier am Rhein, wo Pfirsiche als Wandspaliere in jedem Obstgarten vorhanden sind, alle Jahre beobachten. Die meisten Pfirsiche wachsen wegen schlechter Behandlung, schon nach ganz kurzer Zeit nach der Pflanzung über die Mauer. Freistehende Pfirsichbäume, ob am Spalier, oder als Buschbaum, oder am Hochstamm gezogen, leiden in demselben Klima ja auch mehr von der Kräuselkrankheit als Bäume, die an einer Wand gezogen werden. Dem Verfasser des Aufsatzes in Heft 9/10 wären die Mitglieder des D. P.-V. gewiß dankbar, wenn er die Pfirsich-Sorten nennen würde, welche nicht von der Kräuselkrankheit befallen werden.

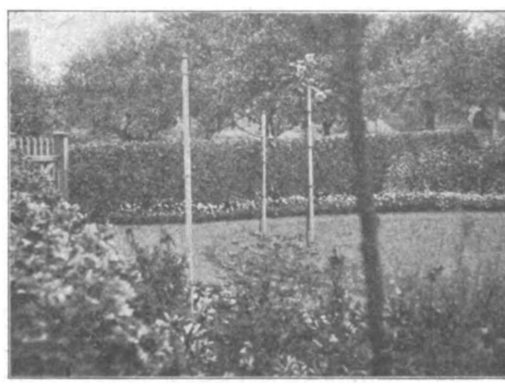
II.

Gegen das Auftreten der Krankheit habe ich seit etwa 8 Jahren die Bäume im Winter, Januar bis Ende Februar mit einer 5—6prozentigen Kupferkalklösung bespritzt. Das Auftreten der Krankheit ist seither **vollständig unterdrückt**. Das Schwefeln im Sommer habe ich seither aufgegeben. Das Bespritzen hat jedoch an einem frostfreien Tag zu geschehen.

Schladenhauffen-Hoenheim (Elsass).

Stachelbeerhecken.

Die Stachelbeere, die in keinem Garten und sei er noch so klein, fehlt, die hier in Büschen Ecken oder Lücken ausfüllt, Fußsteige begrenzt und deren Früchte, seien sie zu Kompott verarbeitet oder reif verwendet, immer gern auf den Tischen



Stachelbeerhecke als Umfriedigung eines Gärtchens. Gut unter Schnitt gehalten

gesehen werden, bietet sich auf unserem Bilde in einer schmucken Hecke dar. Diese Hecke umschließt schon seit einer Reihe von mindestens 15 Jahren mein kleines Vorgärtchen. Sie ist eine Zierde und erhöht zum nicht geringen Teil die Anmut des Gärtchens. Neben ihrem Schmucke aber bietet sie mir in ihrer undurchdringlichen Dichtigkeit den allersichersten Schutz gegen unberufene kleine Eindringlinge, als Katzen, kleinere Hunde, Hühner usw. in mein kleines Paradies. Die Hecke ist etwa 75 cm hoch und unten 40 cm, oben 30 cm breit. Sie bedarf keiner weiteren Pflege als etwas Düngung und alljährlichen hübschen Schnitt.

Heeschen.

Digitized by Google

Literatur.

Der neue Obstbau von Rudolf Richter.

(Bemerkung zu dem Aufsatz in No. 9 u. 10 dieses Jahrgangs.)

Wenn von einem neuen Obstbau-Apostel Reformen in die Öffentlichkeit gebracht werden, dann hat er sie meist dem Forstmanne entlehnt; er hat gelegentlich zugesehen, wie primitiv Pflanzung und Pflege im Walde gehandhabt werden und baut nun hierauf ein System für den Obstbau auf, das für denselben paßt wie die Faust aufs Auge.

Wenn bei der Pflanzung eines Waldstammes kein so umständliches Verfahren wie bei einem Obstbaum beobachtet und kein größeres Pflanzloch angefertigt wird als wie der Wurzelballen groß ist, so findet das seine Erklärung in:

1. den mit einem gärtnerischen Verfahsen verbundenen hohen Kosten, die eine spätere Rente ganz ausschließen würden;
2. in der meist sehr beschränkten Zeit, die bei umfangreichen Anpflanzungen zur Verfügung steht, und
3. in dem Umstande, daß die Ernte des hiebsreifen Holzes gewöhnlich erst in die dritte Generation fällt, der Waldbesitzer also die Früchte seiner Taten, selbst bei der größten Umständlichkeit des Pflanzverfahrens, nicht mehr zu genießen in der Lage ist.

Anders beim Obstbaum, da will man selbst noch ernten, deshalb behandelt man ihn viel sorgfältiger; auch repräsentiert er einen ganz anderen Wert wie ein gewöhnlicher Buchen- oder Eichenheister. Man gibt ihm möglichst viel lockere, dunghaltige Erde um die Wurzeln, damit sich sein Wachstum steigert! Und daß die Beibringung lockerer Erde — also die Anfertigung eines weiten Pflanzloches — schon von der allergrößten Wichtigkeit ist, können wir überall wahrnehmen, wenn wir einen Blick dafür haben. Ich führe nur ein Beispiel aus nächster Nähe an. An der Straße von der Stadt Schmalkalden nach dem Stahlbad Liebenstein wurden viel Aufschüttungen erforderlich und die Erde von der einen Seite der Böschung abgegraben und auf der anderen Seite derselben angesetzt. Nun stehen die Straßenbäume — jetzt 60jährige Ahorn- und Eschenstämme — in dem aufgeschütteten Boden wie die Riesen, mit mächtig ausladenden Kronen, und gegenüber in dem festgebliebenen Boden haben sie kaum Gerüststangenstärke mit dürftigen Kronen erreicht. Deutlicher kann uns die Natur wohl nicht zeigen, was ihren Gebilden frommt und nicht frommt!

Keudell-Schmalkalden.

Christ-Lucas Gartenbuch. Eine gemeinfaßliche Anleitung zur Anlage und Behandlung des Hausgartens und zur Kultur der Blumen, Gemüse, Obstbäume und Reben. 16. Aufl. von Ökonomierat Fr. Lucas. Mit 288 Abbildungen und zweifarbigen Doppeltafeln. Preis in Leinwand gebunden 4 Mk. Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart.

Wohl niemals würde ein Werk eine so hohe Auflageziffer erreichen, wenn es sich nicht durch seinen Wert selbst empfehlen würde. Die vorliegende 16. Auflage hat, wie auch die früheren, wieder gründliche Durcharbeitung erfahren und sie ist besonders in den Abschnitten: Landschaftsgärtnerei, Blumenzucht, Obst- und Gemüsebau in jeder Hinsicht vervollkommnet worden. Aus jedem Abschnitte spricht die große, eigene Erfahrung des Verfassers. Lucas'sche Bücher sind sichere Führer! T.

Praktisches Lehrbuch des Spargelbaues von Johannes Böttner, Chefredakteur des praktischen Ratgebers im Obst- und Gartenbau. . Vierte, vermehrte und verbesserte Auflage. Mit 71 Abbildungen im Text. Frankfurt a. O., Verlag von Trowitzsch & Sohn. 1.50 Mk.

Das Böttnersche „Praktische Lehrbuch des Spargelbaues" ist nun in der vierten Auflage im Verlage von Trowitzsch & Sohn in Frankfurt a. O. erschienen. Mit vielem Interesse habe ich das Buch gelesen und muß schließlich dem beliebten Verfasser hohes Lob zollen für die vortreffliche Art und Weise der Darlegung des Stoffes. Herr Böttner, von dem der Unterzeichnete nunmehr fast alle von ihm verfaßten Garten- und Obstbaubücher kennt, fesselt besonders durch seine einfache, und sympathische Ausführung, die den einfachen Mann aus dem Volke sowohl, als auch den gebildeten Gartenfreund auf das angenehmste berühren muß. Dabei fühlt man bis ins innerste Mark den durch und durch praktischen und kaufmännisch rechnenden Fachmann aus jeder Zeile heraus. Es dürfte keine auf den Spargelbau bezügliche Frage aufgeworfen werden, die in diesem praktischen Lehrbuch nicht kurz und bündig und klar und befriedigend beantwortet wird.

Das Buch zerfällt in zwei Teile; der erste bespricht die Anlage der Spargelbeete im großen und im kleinen. Der zweite Teil handelt von der Pflege, Ernte und Verwertung des Spargels. Der Herr Verfasser, der selbst eine große Spargelplantage besitzt, bietet in seinem Lehrbuch jedem, der sich über den Anbau des Spargels usw. unterrichten will, das denkbar Beste und Lehrreichste und es ist deshalb unzweifelhaft, daß sein Werkchen in der neuesten vierten Auflage eben so viele Leser finden wird, wie es in den vorhergehenden Auflagen gefunden hat.

Ad. Francke, Meiendorf.

Anleitung zur Zins-, Zinseszins- und Rentenrechnung. Mit besonderer Berücksichtigung der Bedürfnisse der Landwirtschaft für den Gebrauch an Lehranstalten und zum Selbstunterrichte bearbeitet von Dr. Adolf Kraemer, Professor in Zürich. Mit 300 gelösten praktischen Aufgaben. Berlin, 1910, Verlag von Paul Parey. Preis 9 Mk., geb. 10 Mk.

Das vorliegende Werk dürfte wohl das umfassendste und eines der am gründlichsten bearbeiteten auf dem Spezialgebiete: Landwirtschaft und landwirtschaftliche Nebenzweige sein. Für Obstbauleute ist die Bearbeitung des Abschnittes über die Berechnung des Wertes der Obstbäume lehrreich. Der Verfasser steht auf dem Standpunkte, der meines Erachtens allein geeignet ist, obstbaulichen Taxationen eine rechtlich und gesetzlich gültige Grundlage zu geben: die Verbindung gewissenhafter obstbaufach-

Digitized by Google

männischer Schätzung mit rechnerisch richtiger Behandlung des Wertgegenstandes. Das in musterhafter Weise durchgearbeitete Buch sollte auch auf unseren höheren Gärtnerlehranstalten dem Unterrichte zugrunde gelegt werden. T.

Bericht der Königl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim für das Etatsjahr 1908/09. Verlag Paul Parey, Berlin. Preis 3 Mk.

Der 212 Seiten umfassende Bericht enthält Schulnachrichten, Berichte über die Tätigkeit der wissenschaftlichen Institute, der technischen Betriebe, der Rebenveredlungsstation und der Tätigkeit der Anstalt nach außen. Wir entnehmen aus dem reichen Inhalte, der Zeugnis vom regsten Schaffen in allen Abteilungen ablegt, nur einige wenige lehrreiche Mitteilungen: Im Weinbau hat sich in dem für Pilzkrankheiten günstigen Sommer 1908 die Kupferkalkbrühe wieder als ein durchaus sicheres Mittel bewährt. Von Erdbeerfrühsorten reiften: Deutsch Evern am 5., Laxtons Noble am 9., Sharpleß am 13., Belle Alliance am 16. Juni. Der Durchschnittsertrag von 100 Pflanzen betrug bei Deutsch Evern 37, Belle Alliance 28, Laxtons Noble 26, Sharpleß 24 Pfund. Die anderwärts wegen ihrer Kleinheit nicht befriedigende Deutsch Evern scheint sich im dortigen mehr leichten Boden wohl zu fühlen.

Anerkennung verdient das Bestreben, die neuen Obstanlagen nicht zu kostspieligen, für die Praxis wertlosen Schaupflanzungen, sondern zu vorbildlichen, einfachen, mit Pflug und Planet bearbeiteten Mustern von Erwerbsobstanlagen zu gestalten. Auf die Ergebnisse der genauen Kosten- und Einträglichkeitsberechnungen darf man sehr gespannt sein. Es würde hier zu weit führen, wollten wir auch nur auf die bemerkenswertesten Punkte des Berichtes eingehen. Das fortdauernde Studium der Geisenheimer Berichte ist für jeden Fachmann sehr wertvoll.

Jahresbericht des Königl. Pomologischen Instituts in Proskau für das Etatsjahr 1908/09. Verlag Paul Parey, Berlin. Preis Mk. 1,60.

Der Inhalt des 110 Seiten umfassenden Berichts gliedert sich in die Abschnitte: „Schulnachrichten, Tätigkeit der technischen Betriebe, sowie der wissenschaftlichen Abteilungen des Instituts". Der erste Abschnitt gibt genauen Aufschluß über Aufnahmebedingungen, Lehrgänge und Unterrichtsgegenstände und er ist deshalb besonders für alle, die sich über den Besuch der Anstalten zu unterrichten haben, wichtig.

Als ein recht zweckmäßiges Mittel, die Herstellung und den Genuß von Apfelwein zu fördern, erscheint uns die anstaltsseitige Verarbeitung von Mostobst zu Obstwein für kleinere Züchter. Für 4 Zentner Obstäpfel werden im Juni des folgenden Jahres 100 l Apfelwein gegen Erstattung von Mk. 7,50 Unkosten und Mk. 1,20 für Rollgeld geliefert. Auch auf die Einzelheiten dieses inhaltsreichen Berichtes können wir nicht eingehen und wir empfehlen die Anschaffung allen Interessenten bestens.

Fragekasten.

Wir bitten die Mitglieder um rege, tunlichst baldige Mitarbeit an der Fragebeantwortung. Im Interesse des Fragestellers ist die rasche Auskunftserteilung sehr erwünscht.

Fage 80. a) Ist in einer größeren Obstanlage (ca. 600 Apfelbäume) das Aufhängen von Fanggläsern zu empfehlen und wo bezieht man diese am besten? b) Haben sich die Insektenfanggürtel „Einfach" bewährt?

R. in **Sch.**

Frage 81. In einer größeren, jungen Buschobstanlage mit dichtem Bestand (3×3 m) sind unter den Bäumen (auf Doucin) Lupinen gesät worden. Ist es ratsam, die Lupinen bis zum Herbste wachsen und dann einfach erfrieren zu lassen? Sind solche Lupinenstoppeln nicht für Ratten und Mäuse ein angenehmer Unterschlupf? **A. H.** in **H.**

Frage 82. Gibt es wohl ein für größere Himbeer-Anlagen in der Praxis bewährtes anwendbares Mittel gegen den Himbeerkäfer, der zur Zeit des Fruchtansatzes in großen Scharen auftritt und diesen ausfrißt? **G.—d.**

Antwort auf Frage 82: Seite 255.

Frage 83. Auf welche Art und Weise, und in welchen Mengen kann ich meiner Anpflanzung von 500 St. 4—6jährigen Obstbäumchen, flüssigen Abortdung geben? Kann ein Zuviel den Bäumchen Schaden zufügen?

J. N. in O., Rußld.

Antwort zur Frage 70 betr. gesetzliche Mindestentfernungen von Obstbäumen an den Grenzen. Für alle deutschen Bundesstaaten gelten gleichmäßig die Vorschriften des Bürgerl. Gesetzbuches, das über Entfernung von Bäumen von der Grenze nichts bestimmt hat, jedoch den einzelnen Bundesstaaten überlassen hat, den Eigentümer eines Grundstücks durch besondere l a n d e s g e s e t z l i c h e Bestimmungen noch weitergehenden Beschränkungen zu Gunsten des Nachbars zu unterwerfen. Hierin hat Preußen in seinem Ausf.-Gesetz für das Gebiet der Rheinprovinz mit Ausnahme hier nicht interessierender Kreise Gebrauch gemacht. Hochstämmige Bäume ohne Unterschied müssen 2 m, andere Bäume wozu auch das Spalierobst gehört ½ m von der Grenze des Nachbargrundstückes entfernt bleiben. Der Nachbar kann Beseitigung der in geringerer Entfernung gepflanzten Bäume und Hecken verlangen. Diese Bestimmungen kommen jedoch nur dann zur Anwendung, wenn nicht durch besondere Verordnungen oder durch Herkommen andere Bestimmungen festgesetzt sind, was für Sie nach unserer Kenntnis nicht der Fall ist. Fragen Sie einmal beim Landratsamt an, ob besondere Verordnungen bestehen. Diese Bestimmungen ändern sich nur für Spalierobst, wenn es an der Grenzmauer gezogen ist, die der gemeinschaftlichen Benutzung unterliegt. Letztere wird nach § 926 des Bürgerl. Gesetzbuches vermutet, wenn die Mauer zum Vorteil beider Grundstücke dient, was wohl in der Regel zutrifft, und nicht äußere Merkmale wie Stützmauern, Abschräg-

Digitized by Google

ung des Mauerdaches an einer Seite darauf hinweisen, daß die Mauer einem der Nachbarn allein gehört. Ist hiedurch die gemeinschaftliche Benützung gestattet, so dürfen Sie die Mauer zur Befestigung des nicht über sie hinausragenden Spalierobstes benutzen, jedoch nur soweit, als dadurch die Mitbenutzung des Nachbarn nicht beeinträchtigt wird. Die Unterhaltungskosten sind bei gemeinschaftlicher Benutzung zu gleichen Teilen zu tragen.

Rundschau und Mitteilungen.

Die ehemaligen Geisenheimer werden gelegentlich des IV. Lehrganges des D. P.-V. in München am Donnerstag den 7. Juli mittags Punkt zwölf Uhr in einem noch zu bestimmenden Zimmer des Hotel Wagner (Sonnenstr.) zu München eine Festsitzung mit anschließendem Mittagessen abhalten. Das Wiedersehen mit ihrem allverehrten, von den alten Ehemaligen besonders hochgeschätzten früheren Geisenheimer Lehrer Herrn Professor Dr. Müller-Thurgau, Direktor der Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau zu Wädenswil gibt willkommenen Anlaß hierzu. Alles Nähere besorgt eine auf dem Lehrgang zirkulierende Liste. **Buhl,** Vorsitzender.

Die Königliche Gärtnerlehranstalt zu Dahlem bei Steglitz-Berlin veranstaltet im Juli und August zwei Unterrichtskurse für Obst- und Gemüseverwertung, in denen Interessenten Gelegenheit finden, ihre Kenntnisse auf diesem Gebiet zu vertiefen und Fortschritte kennen zu lernen. In Rücksicht auf die Verschiedenartigkeit der Interessen bei Damen und Herren ist die Neuerung eingeführt, gesonderte Kurse abzuhalten.

Vom 25. Juli bis 30. Juli d. J. wird für Obstzüchter und Obstbauinteressenten die Verwertung der Ernten theoretisch wie praktisch gelehrt. Besonders wird die Ernte, Sortierung, Verpackung usw. berücksichtigt werden. Das überaus reichhaltige Programm umfaßt das gesamte Gebiet der Obstverwertung.

In dem zweiten Kursus — vom 8. bis 13. August d. J. — wird die Verwertung von Obst und Gemüse im Haushalt theoretisch wie praktisch behandelt werden, so daß Damen Gelegenheit haben, ihr Wissen nach dieser Richtung zu mehren.

Anmeldungen sind an den Direktor der Anstalt einzureichen.

Das Unterrichtshonorar beträgt für Deutsche neun Mark, für Ausländer zwölf Mark. Die Gärtnerlehranstalt ist Station der elektrischen Strassenbahn, Strecke: Steglitz (Bahnhof) — Grunewald.

Vorschlag für einen Gemüseschutzzoll. Der Verein der Gemüsegärtner in Ochsenwärder (Vierlanden) bringt als Mittel zur Stärkung des heimischen Gemüsebaues folgende Schutzzollsätze in Vorschlag: Frühkartoffeln vom 1. Juni bis 1. August 12 Mk., Blumenkohl vom 15. Mai bis 1. August 20 Mk., Gurken vom 1. Mai bis 1. September 20 Mk., alle Wurzelarten einschl. Karotten vom 1. Mai bis 1. Juli 15 Mk.

Personalien.

F. Brettschneider, Geschäftsführer der Lorberg'schen Baumschulen in Berlin N., trat nach über 30jähriger Tätigkeit in dieser Firma in den Ruhestand. — Die Firma H. Lorberg Baumschulen in Biesenthal (Mark) hat das Berliner Geschäft eingehen lassen und den Sitz allein nach Biesenthal (Mark) verlegt.

Julius Peters in Sande-Bergedorf bei Hamburg gab seine dortige Obstanlage auf und kaufte sich in Bönningstedt bei Hamburg ein Grundstück zu Baumschulzwecken.

Joseph Rothmund in München bestand die staatliche Obergärtnerprüfung im Obstbau.

Ausstellungen.

In der Reihenfolge des Stattfindens geordnet.

Berlin, vom 24.—26. Juni. **Frühobst- und Gemüseausstellung,** verbunden mit Obstmarkt im Hotel Tiergartenhof am Stadtbahnhof Tiergarten, veranstaltet von der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg. Wir machen auf diese bemerkenswerte, der Nachahmung an geeigneten Plätzen werte Veranstaltung der Berliner Landwirtschaftskammer besonders aufmerksam. Adresse für Anmeldungen: Geschäftsführer Grobben, Berlin NW. 40, Kronprinzenufer. 5/6.

Liegnitz, vom 25. Juni bis 10. Juli und vom 14. Aug. bis 11. Sept. Rosenausstellung.

Brüssel, vom 24.—30. September. Obst- und Gemüsebauausstellung. Sonderausstellung der Brüsseler Weltausstellung.

Hanau a. M., vom 30. September bis 3. Oktbr. Kreisobstausstellung und Obstmarkt.

Hildesheim, vom 30. September bis 4. Oktober.

Güstrow, vom 6.—9. Oktober. Mecklenburgische Landes-Obst- und Gemüseausstellung, veranstaltet vom Verband Mecklenburgischer Obstbauvereine.

Frankfurt a. M., vom 7. bis 16. Oktober Jubiläumsausstellung des Nassauischen Landes-Obst- und Gartenbauvereins.

Barsinghausen (Hann.): vom 8. bis 10. Oktbr. Obstausstellung.

M.-Gladbach, im Herbste; große Obst-, Gemüse- und Pflanzenausstellung gelegentlich der Wanderversammlung des Verbandes der Obst- und Gartenbauvereine im Bezirke der Landwirtschaftskammer der Rheinprovinz.

Warstade (Hann.:) vom 28. bis 30. Oktober. Kreisobstausstellung.

Berichtigung.

Auf Seite 177, der „Festschrift" Zeile 20 ist zu lesen **Colletotrichum** statt Celletotrichum.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Tetzner-Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart

Digitized by Google

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins!

Bestimmung einheitlicher Fruchtgrössen der wirtschaftlich wichtigsten Apfel- und Birnensorten.

In diesem Monat werden von neuem Listen zur Eintragung der während der diesjährigen Ernte ermittelten Fruchtgrößen an die vorjährigen Mitarbeiter geschickt werden. Die Listen und deren Begleitschreiben enthalten genaue Angaben darüber, wie die vorgeschriebenen Sortierungen festzustellen sind.

Der Vorstand ersucht die Mitglieder des D. P.-V., sich an dieser für den Obstbau und den Obsthandel gleich wichtigen Arbeit zu beteiligen. Die Listen werden auf Anfrage mit postfreien Briefumschlägen für die Rücksendung geschickt.

Für die besten eingelieferten Listen ermittelter Fruchtgrößen der verlangten verschiedenen Sortierungen werden mehrere Ehrenpreise, auf Wunsch auch in Gestalt von Geldpreisen zuerkannt werden.

Der D. P.-V. ist bereit, bei Gelegenheit von Obstausstellungen und Obstmärkten, für bestsortiertes Obst Ehrenpreise zur Verfügung zu stellen. Für die Verleihung dieser Ehrenpreise des D. P.-V. muß von den Ausstellern die Bedingung erfüllt werden, über das Gewicht und die Zahl der Früchte der verschiedenen Sortierungen richtige Angaben zu machen, die von der Ausstellungsleitung oder den Preisrichtern auf die Richtigkeit geprüft werden müssen.

Anträge auf Verleihung von Ehrenzeichen wolle man an den Vorstand des D. P.-V. in Eisenach richten.

Zum bleibenden Gedächtnis an die Feier des 50jährigen Bestehens des D. P.-V. ist in früher Morgenstunde am Sonnabend den 28. Mai im Garten des Deutschen Pomologenvereins-Hauses ein Apfelbaum der Sorte „Kaiser Wilhelm" gepflanzt worden. Der junge prächtige Stamm, den Herr Obstbauinspektor Bißmann-Gotha in der Herzogl. Landesbaumschule erzogen hat, gedeiht gut. Möge er seinem Namen und seinem Erzieher, einem der treuesten Freunde und Helfer des D. P.-V., Ehre machen und in Gesundheit, Kraft und Fruchtbarkeit ein Symbol des vorwärts strebenden Deutschen Pomologen-Vereins werden.

Lorgus.

In diesem Sommer werden die folgenden Lehrreisen unternommen werden:

1. Holland und Belgien, Reisezeit 9 Tage, Reise bis Nimwegen nicht eingerechnet, Kosten etwa 200 Mark.
2. England, 8 Tage, Reisezeit bis London nicht eingerechnet, Kosten etwa 300 Mk.
3. Österreich, Böhmen und Mähren, 7 Tage, Kosten etwa 200 Mark.
4. Weintreibereien in Gransee und Luckau in nächster Nähe Berlins. Baumschulen und Obstanlagen bei Berlin. Im Anschluß daran auf dem Reisewege je nach vorhandener Zeit und Reisekasse Besuch des Obstmustergartens in Diemitz, der Kirschenanlagen in Frankenhausen und Sangerhausen, der Obsterwerbsanlagen in Rötha usw. Kosten etwa 150 Mark.

Für die Führung im Auslande sind zuverlässige landes- und sprachkundige Herren gewonnen und die Erlaubnis zum Besuch der Anlagen und Empfehlungen von maßgebenden Kreisen eingeholt worden.

Die Reisen werden voraussichtlich am 31. Juli angetreten werden. An diesen Reisen können sich noch eine beschränkte Zahl Mitglieder des D. P.-V. auf ihre eigenen Kosten beteiligen.

Reisewege und nähere Mitteilungen über die angefragte Reise werden auf Anfrage geschickt.

Lorgus.

Digitized by Google

Die Obstmarkberichte des D. P.-V. mit ihrem Obstangebot- und Obstnachfrage-Listen bieten den Mitgliedern des D. P.-V. die beste Gelegenheit zum Obstverkauf und gegebenen Falls auch zum Obstkauf. Angebote und Nachfragen werden kostenlos aufgenommen.

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins

Lorgus.

Fruchtansatz und Obsternteaussichten 1910.

(Abgeschlossen am 24. Juni.)

Kometenjahre sollen nach den Annalen des Weinbaues gute Weinjahre sein. Was das heurige Kometenjahr dem Winzer auch noch schenken mag, dem Obstbauer hat es jedenfalls bisher schon viele, auf die so prächtige diesjährige Obstblüte gesetzten Hoffnungen zerstört. Nachdem es nunmehr möglich war, über den diesjährigen Fruchtansatz zuverlässig zu urteilen, tritt es deutlich zu tage, dass auf die überall außergewöhnlich reiche Obstblüte ein nur mäßiger Fruchtansatz gefolgt ist. Fast in allen deutschen Ländern herrschte zur Zeit der Steinobstblüte kaltes, regnerisches Wetter, wodurch die Befruchtung außerordentlich erschwert wurde. Infolgedessen werden wir im ganzen nur mit einer Mittelernte in Steinobst zu rechnen haben, Kirschen schlugen in vielen und gerade den wichtigsten Anbaugebieten fehl und auch in Zwetschen wird in diesem Jahre ein allgemeiner, großer Mangel fühlbar werden. Frühjahrsfröste haben in diesem Jahre weniger geschadet als das naßkalte Blütenwetter. Auf die rauhe Witterung in der zweiten Hälfte des April folgte fast überall in deutschen Landen eine ungewöhnlich starke Hitze, die wochenlang anhielt, zum Teil auch durch keinerlei Niederschläge gemildert wurde, so daß an vielen Orten, außer dem plötzlichen heftigen Witterungsumschlag auch die Trockenheit des Bodens und der Luft manchen empfindlichen Verlust herbeiführten. Der jetzige Stand der Bäume und des Fruchtansatzes berechtigen jedoch zu der Hoffnung, daß der Fruchtansatz sich gut entwickeln wird. Eine Überfüllung unserer Märkte mit irgend einer Obstart ist nicht zu befürchten und die Preise werden sich jedenfalls auf befriedigender Höhe halten. Das Auftreten von Schädlingen und Krankheiten wird nur vereinzelt als stark bezeichnet. Der amerikanische Stachelbeermeltau hat in den Ländern, in denen er Fuß gefaßt hat, die Stachelbeerernte mitunter wesentlich geschädigt.

Durch die Mitarbeit von über 900 Berichterstattern sind wir in der Lage sagen zu dürfen, daß die nachfolgende, mit größter Gewissenhaftigkeit bearbeitete Übersicht über den Fruchtansatz in ganz Deutschland ein zuverlässiges Bild des gegenwärtigen Standes ergibt. Die Herren Mitarbeiter haben unserer Bitte um möglichst spezialisierte eingehende Berichte bestens entsprochen. Wir konnten dadurch die einzelnen Berichte nach ihrer Bedeutung, die die Berichtsorte für den Obstbau haben und nach dem Umfange der beobachteten Anlagen sorgfältig einschätzen, wodurch diese Bearbeitung vollen praktischon Wert erhält.

Für die wertvolle Mitarbeit sprechen wir allen Herren Berichterstattern Dank aus.

Die Geschäftsstelle des D. P.-V.: Tetzner.

Der Fruchtansatz in den einzelnen deutschen Landesteilen ist in nachstehender Tabelle übersichtlich zusammengestellt.

Im Durchschnitt ist demnach zu erwarten:

in Äpfeln eine gute Ernte,

in Birnen eine mittlere bis geringe Ernte,

in Steinobst Mittelernte, — Kirschen und Zwetschen geben nur eine mittlere bis geringe Ernte,

in Beerenobst aller Arten eine gute Ernte (Erdbeeren brachten fast allgemein sehr gute Ernte),

in Nüssen eine mittlere bis geringe Ernte.

Digitized by Google

Die Zahlen bedeuten: 1 sehr gut, 2 gut, 3 mittel, 4 gering, 5 schlecht	Aepfel	Birnen	Pflaumen	Mirabellen	Reineclauden	Zwetschen	Süsskirschen	Sauerkirschen	Pfirsiche	Aprikosen	Weintrauben	Quitten	Stachelbeeren	Johannisbeeren	Erdbeeren	Himbeeren	Brombeeren	Heidelbeeren	Preisselbeeren	Walnüsse	Haselnüsse
Brandenburg	2	3	2-3	—	2-3	3	2-3	2-3	3	3	2-3	2-3	2	2	1-2	2	—	1-2	3	2-3	2
Ostpreußen	2-3	3-4	3-4	—	—	3-4	2	2-3	—	—	—	—	2	2	2	2	—	—	—	—	—
Westpreußen	2-3	3-4	3	—	3	3-4	3-4	3-4	—	—	—	—	2-3	2	2	2	—	—	—	—	—
Schlesien	2-3	3-4	—	—	3	4	3-4	3	—	—	—	—	2	2	1-2	2	—	—	—	3-4	3
Pommern	3	3-4	3	3	3	3-4	3-4	4	—	—	—	—	3	1-2	2	2	—	—	—	—	—
Posen	2	2-3	3	3	3	3-4	2	2-3	—	—	—	—	2	2	2-3	2-3	—	—	—	3	3
Schlesw.-Holst.	2-3	3-4	3	—	3	3	3-4	3-4	—	—	—	—	2-3	2-3	2	2	3	—	—	—	—
Hannover und Hamburg	2-3	4	3	—	3	4	4	4	—	—	—	—	2	2	1	2	—	3	3	3-4	3
Rheinprovinz	2	2-3	3	3-4	2-3	3-4	3-4	2	3-4	3-4	2	2-3	2	2	1	2	2	2	—	3-4	3-4
Westfalen, Lippe und Waldeck	2-3	3-4	4	—	—	4	4	3	—	—	—	—	2	2	1-2	1-2	—	—	—	—	—
Hessen-Nassau	3	3-4	3	3	3	3-4	3-4	2-3	2-3	2-3	3	2-3	1	1	1	1-2	1-2	2	—	2-3	3
Prov. Sachsen u. Anhalt	2-3	3	3	—	3	3-4	3-4	3	3	3	—	2-3	2	2	1	2	—	—	—	2-3	—
Bayern	1	2	3	3	3	3	3	2-3	3	3	3	2	2	2-3	1-2	1-2	2	1-2	2-3	3	3
Bayr. Pfalz	1-2	3	2-3	3	2-3	4	3-4	2-3	2-3	2-3	2	2	1-2	2	1-2	1-2	2	—	—	2	3
Sachsen	2-3	3	3	3	3	3-4	3-4	3	3	3	3	2	2	2	1-2	1-2	2-3	2	—	3	3
Württemberg u. Hohenzollern	1-2	2	3	3	3	3	3	2-3	3	2-3	2	2	2	2	1	2	2	1-2	2	2-3	3
Baden	2	3-4	2	2	2	2	3	3	3	3	2	2	1-2	2-3	1	1	1-2	1	—	3-4	—
Hessen	2	3-4	3-4	3-4	3-4	4	3	2-3	3	3	2-3	2-3	2	2	1	2	2-3	2	—	4	3
Mecklenburg	2-3	4	4	—	—	4	3-4	4	3-4	3	—	—	2-3	1-2	1-2	2	2	—	—	—	—
Oldenburg	2-3	2	—	—	4-5	4	—	—	—	—	—	—	1	1	2	2	—	—	—	—	—
Thüringische Staaten	2	3-4	3	3	3	3-4	4	4	—	—	—	2-3	2	2	2	2	2	2	—	3	3
Braunschweig	2-3	3-4	3	3	3	3	3	3	—	—	—	—	1	2	2	2	2	2	—	2-3	2-3
Elsaß-Lothring.	2	3-4	3	3	3	3	3	3	4	4	2-3	2	1-2	2	1	1-2	—	1-2	—	3-4	3-4
Durchschnitt:	2	3	3	3	3	3-4	3	3	3	3	2-3	2	2	2	1-2	2	2	2	2-3	3	3

Brandenburg: Gegen das Vorjahr zeigen Äpfel einen besseren, Birnen einen geringeren Fruchtansatz. Die Steinobsternte dürfte etwas zurücktreten, doch im allgemeinen nicht in so schroffer Weise, als wie in anderen Provinzen. Das kalte, regnerische Wetter, von April bis Mitte Mai war der Steinobst- und Birnenblüte schädlich und die dann einsetzende große Hitze behinderte die normale Entwicklung des Fruchtansatzes. Verschiedentlich traten heftige Gewitterregen und Hagelschläge auf, wie z. B. am 13. Mai, die einen beträchtlichen Landstrich westlich von Sorau (Nd. Lausitz) und am 14. Mai in der Umgebung von Werder im Züllichauer Kreise die Obsternte ziemlich schädigten. Zur Zeit zeigen der Fruchtansatz und die Bäume selbst einen guten Stand.

Ostpreussen und Westpreussen: Die Hauptobstblüte verlief meist recht günstig und nur die dabei herrschende ungewöhnliche Hitze scheint der Befruchtung nicht sehr zugesagt zu haben. Über das Auftreten von Schädlingen und Krankheiten lauten die Berichte verschieden. Der amerikanische Stachelbeermeltau tritt verschiedentlich stärker auf.

Schlesien: Die Äpfel zeigen besseren, die Birnen schlechteren Fruchtansatz als im vorigen Jahre. Auch hier steht das Steinobst schlecht und in den Kirschengebieten war die Ernte nur gering. Frühjahrsfröste und Regen zur Blütezeit hat das Steinobst und auch die Birnen sehr geschädigt.

Pommern: Der Stachelbeerertag wird sowohl durch den Rost, als auch durch den überall in der Provinz auftretenden amerikanischen Stachelbeermeltau zum Teil stark geschädigt.

Rosen: Viele Regenfälle während der Hauptobstblüte haben dem prächtigen Blütenansatz sehr geschadet, so daß der Fruchtansatz nur bei späterblühenden Äpfeln und bei Beerenobst besser als der des Vorjahres ist. Bei Stachelbeeren wird teilweise starkes Auftreten des amerikanischen Stachelbeermeltaues beobachtet.

Schleswig-Holstein: Trotz der sehr reichen Blüte aller Obstarten ist der Ansatz nur ein mittlerer bis geringer und nur in wenigen Kreisen zeichnen sich manche Obstarten durch reichen Anhang aus. Der gute Stand der Bäume läßt allerdings hoffen, daß der Ansatz sich gut entwickelt, Schädlinge treten nur vereinzelt stärker auf.

Hannover und Hamburg: Sowohl Nachtfröste als auch naßkaltes Wetter während der Blüte haben das Steinobst und die Birnen sehr geschädigt. Die Blüte aller Obstarten war eine sehr reiche, doch der Fruchtansatz läßt viel zu wünschen übrig, ja aus einigen Kreisen wird vermeldet, daß eine so starke Benachteiligung der Obstblüte kaum einmal zu erinnern ist. Im Alten Lande benachteiligte die Anfang Juni herrschende große Trockenheit sehr den Beerenobstertrag. In die Kirschenblüte fielen dort häufige Regen, so daß dadurch und wegen des damit verhinder-

Digitized by Google

ten Bienenfluges der Fruchtansatz leider sehr gering ausfiel. Vorstehendes gilt im allgemeinen auch für die Vierlande.

Rheinprovinz: Das Steinobst und auch die Birnen litten auch im Rheinlande teils unter Frühjahrsfrösten, teils unter ungünstigem Wetter während der Blüte. Äpfel dürften am reichsten an der Mosel geerntet werden, besonders gut stehen sie in den Kreisen Cochem, Trier, ebenso im Kreis Merzig und Solingen. Im Rheingau, Nahetal und im Mittelrheinischen Kirschengebiete wurden Frühjahrsfröste der gesamten Steinobstblüte verderblich und sie verursachten teils sehr beträchtlichen Ernteausfall, z. B. in Kirschen. Am Niederrhein und am Vorgebirge entspricht der Fruchtansatz ganz dem in der Tabelle gegebenen Bilde.

Westfalen, Lippe und Waldeck: Durch ungünstige, regnerische, kalte Witterung zur Zeit der Hauptobstblüte hat den Fruchtansatz sehr eingeschränkt. Schädlinge sind bisher weniger zu beobachten und der gegenwärtige Stand der Bäume berechtigt zu der Hoffnung, daß sich der derzeitige Fruchtansatz gut entwickeln wird.

Hessen-Nassau: Im Vergleich mit dem Stand des Fruchtansatzes im Vorjahre ergeben sich günstigere Ernteaussichten bei allem Beerenobst, ungefähr gleiche, oder im ganzen etwas nachstehende bei Äpfeln, während bei Birnen und Steinobst ein merklich geringerer Ertrag zu erwarten steht. Der Fruchtansatz ist in den einzelnen Kreisen recht verschieden. Äpfel, die eben so guten Ansatz zeigten als im Vorjahre, liessen nachträglich noch viele Früchte fallen, was vermutlich auf den schroffen Wechsel zwischen naßkalter und nachfolgend drückend heißer Witterung zurückzuführen ist. In den höher gelegenen Kreisen des Reg.-Bez. Wiesbaden stehen die Äpfel auf gut bis sehr gut, trotz der reichen Ernte im Vorjahre, ebenso Mirabellen, während das übrige Steinobst hier ebenso durch die ungünstige Witterung beeinträchtigt worden ist, als in der Rheinprovinz. In höher gelegenen Westerwaldkreisen ist der Ansatz bei Äpfeln infolge später Blüte und auch bei Zwetschen besser als in anderen Kreisen der Provinz. Zwetschen zeigen, mit diesen Ausnahmen, sonst nur geringen Ansatz.

Provinz Sachsen und Anhalt: Das Bild über den Fruchtansatz hat sich zu ungunsten der voraussichtlichenObsternte verändert, gegenüber dem in unserem Vorberichte gegebenen Bilde. Nach dem neuesten Berichte der Obstnachweisstelle der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen ist zu erwarten: eine gute Ernte in Erdbeeren und Himbeeren, eine befriedigende, stellenweise doch noch gute Ernte in Äpfeln, Walnüssen, Quitten, Stachelbeeren und Johannisbeeren, und eine geringe Ernte in Aprikosen, Pfirsichen, Süßkirschen, Sauerkirschen, Zwetschen, Edelpflaumen und Birnen. Süßkirschen und Zwetschen werden stellenweise völlige Mißernten geben.

Bayern: Die aus allen Regierungsbezirken zahlreich eingegangenen Berichte ergeben ein auffallend gleichlautendes Urteil über die zu erwartende diesjährige Obsternte. Der Fruchtansatz ist bei Äpfeln sehr gut, Birnen gut, Steinobst aller Arten nur mittel bis gering, teils sogar einem Ernteausfall gleich, Beerenobst, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren mit wenig Ausnahmen sehr gut, Haselnüsse gut bis mittel, Walnüsse nur mittel.

Es ist also eine sehr gute Apfel- und eine sehr mäßige Steinobsternte zu erwarten. In bezug auf das Steinobst ist es bemerkenswert, daß gerade in den Hauptanbaugebieten, den drei Regierungsbezirken Franken, Kirschen und Zwetschen sehr geringen Ansatz zeigen, zum Teil auch gänzlich fehlschlagen. An dem Ausfall tragen sowohl Frühjahrsfröste, als auch naßkaltes Wetter während der Blüte Schuld. Der Stand der Bäume ist im allgemeinen ein sehr befriedigender; das Auftreten der Schädlinge ist nicht stark.

Bayr. Pfalz: Von Bedeutung ist der schlechte Ertrag der Steinobstarten. So ergaben z. B. Kirschen in den Freinsheimer und Weinheimer Gemarken nur Drittelernte. Die Aprikosen, Mirabellen und Pflaumen stehen allgemein besser als die übrigen Steinobstarten. Außer durch Nachtfröste hatte die Blüte durch naßkalte Witterung zu leiden.

Königreich Sachsen: Auch in Sachsen tritt die Steinobsternte in diesem Jahre voraussichtlich gegenüber guten Jahren sehr zurück, was für viele Gegenden mit viel Zwetschen- oder Kirschenbau einen empfindlichen Verlust bedeutet. Da die Steinobstblüte sehr früh begann, meist schon Mitte April vollständig geöffnet war, haben die zahlreich nachfolgenden naßkalten Tage und teils auch Frühjahrsfröste den Fruchtansatz ziemlich stark geschädigt. Besser als die Steinobsternte-Aussichten sind die bei Äpfeln.

Württemberg, auch **Hohenzollern:** Gegen das Vorjahr ist ein weit besserer Fruchtansatz bei Äpfeln erfreulicherweise zu beobachten. Das durch die Ermittlungen des Stat. Landesamts und die Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung gegebene Bild des Fruchtansatzes, das mit Mitte Mai etwas frühe abgeschlossen war, können wir durch unsere zahlreichen Ermittlungen bestätigen. Die Hauptfrucht, Äpfel, die im Vorjahre nur geringe Ernte ergab, steht in diesem Jahre auf sehr gut bis gut. Ihnen steht der Fruchtansatz der Birnen nicht viel nach. Nur durch kaltes, nasses Blütenwetter ist der Birnenansatz etwas verringert worden und auch das Steinobst litt darunter. Nachtfröste und stärkere Hagelschläge verschonten bislang das Land. Bemerkenswert ist es, daß aus den wichtigsten Obstbaugemarkungen der Stand der Bäume als ein sehr guter bezeichnet wird und Schädlinge im allgemeinen nicht stark auftreten.

Baden: Der Vergleich gegen das Vorjahr ergibt einen besseren Ernteausfall bei Äpfeln und vor allem bei Beerenobst, während Steinobst und Birnen zurücktreten. Der Stand der Frühzwetschen ist besser als der der Spätzwetschen, die zurzeit noch den Ansatz teilweise fallen lassen. Der gute Stand der Obstbäume läßt beste Entwicklung des Fruchtansatzes erwarten. Die Erdbeerernte war ausgezeichnet. Die Johannisbeeren treten im Ertrag gegenüber den übrigen Beerenobstarten zurück. Die Heidelbeerernte wird weit besser als die des Vorjahres. Äpfel stehen im Süden, in der ba-

Digitized by Google

dischen Bodenseegegend, wesentlich besser als im übrigen Lande. An der nur Mittelernte in Steinobst tragen nicht nur vereinzelt Nachtfröste, als vielmehr das naßkalte Blütenwetter um Mitte April die Schuld.

Hessen: Äpfel stehen mit sehr gut bis gut im Starkenburgischen besser als in Rheinhessen der Fruchtansatz nur mit gut bis mittel bezeichnet wird. Unter den Äpfeln haben die Spätsorten, Reinetten und Schafnasen besseren Ansatz als die frühen, bei Birnen sind dagegen die Frühsorten aussichtsreicher. Die übrigen Obstarten weisen in den drei hessischen Provinzen ziemlich gleichen Stand auf. Von Bedeutung ist der geringe Ausfall der Aprikosenernte um Mombach (Rheinhessen) und der Steinobsternte in Rheinhessen überhaupt. Schädlinge treten stärker auf, besonders im Rheinhessischen. Der schlechte Steinobstertrag ist durch Nachtfröste im Anfang bis Mitte Mai verursacht.

Mecklenburg: Das Wetter war während der Obstblüte zu kalt, so daß ein der reichen Blüte entsprechender Fruchtansatz nicht eingetreten ist. Äpfel lassen immerhin eine gute Durchschnittsernte erwarten. Hagel hat mehrorts geschadet, besonders in der Güstrower Flur, die am 4. Juni von einem schweren Hagelwetter betroffen wurde. Mehrfach wird stärkeres Auftreten von Gespinstmotten und Blattwicklerraupen gemeldet, amerikanischer Stachelbeermeltau vereinzelt. Stand der Bäume im allgemeinen befriedigend.

Oldenburg: Frühjahrsfröste traten vereinzelt im Anfang Mai auf, auch im Juni verschiedenorts Hagel. Der Stand der Obstbäume ist befriedigend, so daß eine gute Durchbildung des Fruchtansatzes zu erwarten ist.

Thüringische Staaten: Von dem schlechten Ergebnis der Kirschenernte in den für diese Obstart wichtigen Anbaugebieten, den Fahner Höhen und im Altenburgischen berichteten wir schon im Vorberichte. Auch das übrige Steinobst, besonders Zwetschen, die in den Thüringer Landen viel angebaut sind, schlagen fast gänzlich fehl. Nur im Gothaischen wird der Zwetschenansatz mit gut bis mittel beurteilt; in den übrigen Ländern ist er ungünstiger: Äpfel haben in Sachsen-Altenburg guten bis sehr guten Fruchtansatz.

Elsass-Lothringen: Die Äpfel zeigen einen recht verschiedenen, im Durchschnitt aber guten bis sehr guten Fruchtansatz, der am besten in der Umgebung von Straßburg und in den Kreisen Weißenburg und Zabern ist. Birnen und Steinobst stehen den Äpfeln nach und fallen weniger gut aus, als im Vorjahre, während demgegenüber das Beerenobst besseren Ertrag bringen wird. Auch hier fielen teils Frühjahrsfröste, teils kalte Regen in die Blüte der Birnen und des Steinobstes. Auftreten von Schädlingen ist stark, Stand der Bäume gut.

In den **Niederlanden** beurteilt man das Jahr 1910 als ein ungünstiges Obstjahr. Die Kirschen werden kaum ein Drittel einer Mittelernte aufbringen. Sowohl Blüte als Holz der Kirschbäume haben durch Nachtfröste gelitten. Ebenso ungünstig steht es mit den Pflaumen und Zwetschen. Die Stachelbeeren haben zwar gut angesetzt, sind aber meistens von dem amerikanischen Meltau befallen, so daß also auch hier nur ein mittelmäßiger Ertrag zu erwarten ist. Birnen gibt es nur wenige, ebenso Äpfel. Johannisbeeren, rote, stehen gut bis mittel, schwarze dagegen stehen in Süd-Beveland und bei Rotterdam, auch teilweise in Nordholland gering. Der niederländische Obstzüchter hat demnach für 1910 sehr schlechte Ernteaussichten, während dem Getreide- und Viehzüchter ein Glücksjahr in Aussicht steht.

In der **Schweiz** erwartet man eine ziemlich gute Apfelernte, während auch dort das Steinobst durch naßkalte Witterung sehr stark geschädigt worden ist. Der Süßkirschenertrag wurde durch Fröste geschädigt. Beerenobst und Walnüsse stehen gut.

Aus **Italien** wurde guter Fruchtansatz bei allen Obstarten gemeldet.

Die Obsternte in **Niederösterreich** berechtigt im Jahre 1910 zu den schönsten Hoffnungen. Trotz der schlechten Witterung während der Blüte ist der Fruchtansatz bei den meisten Obstarten ein guter bis sehr guter. Durch schlechte Blütezeit haben nur Aprikosen und Pfirsiche, teilweise auch Birnen gelitten. Der Schaden war in den frühen Lagen, wegen der frühzeitigen Blüte ein größerer, als in den späten Lagen.

Das Auftreten der Schädlinge ist in auffallend geringem Maße zu verzeichnen. Das Absterben der Aprikosen- und Pfirsichbäume, welche trotz des milden Winters gebietweise zu verzeichnen ist, muß noch der Frostbeschädigung des Winters 1908/1909 zugeschrieben werden.

Nach den Erhebungen der Obstverkaufsvermittlungsstelle des niederösterreichischen Landes-Obstbauvereines stehen die Obsternteaussichten in Niederösterreich folgendermaßen: Äpfel: sehr gut bis gut; Tafelbirnen: gut bis mittel; Mostbirnen: mittel; Zwetschen: gut, teilweise auch sehr gut; Kirschen: gut; Aprikosen: gut; Pfirsiche: gut bis mittel; Beerenobst: sehr gut bis gut; Nüsse: gut.

Niederösterreich hat im allgemeinen eine sehr gute Äpfel-, mittelgute bis gute Birn-, gute Zwetschen-, gute Kirschen-, mittelgute Aprikosen- und Pfirsich-, gute Beerenobst- und mittelgute Nußernte zu erwarten.

In **Deutschböhmen** sind die diesjährigen Obsternte-Aussichten nach den Mitteilungen des Obst- und Gartenbau-Vereins für das deutsche Elbetal in Böhmen bei Äpfeln gut bis mittel; bei Birnen mittel bis gering; bei Zwetschen und Pflaumen gering; bei Süß- und Sauerkirschen gering; bei Aprikosen und Pfirsichen gering, bei Stachel- und Johannisbeeren gut; bei Erdbeeren und Himbeeren sehr gut; bei Heidelbeeren gut; bei Wal- und Haselnüssen mittel und bei Weinreben gut.

Im Vergleich zum Vorjahre dürfte die Ernte bei Äpfeln etwa die doppelten Mengen ergeben, bei Birnen, mit Ausnahme von Köstl. von Charneu und Bosc's Flaschenbirne (Kaiserkrone), die gut besetzt dastehen, dagegen um 60 Prozent, bei Zwetschen

Digitized by Google

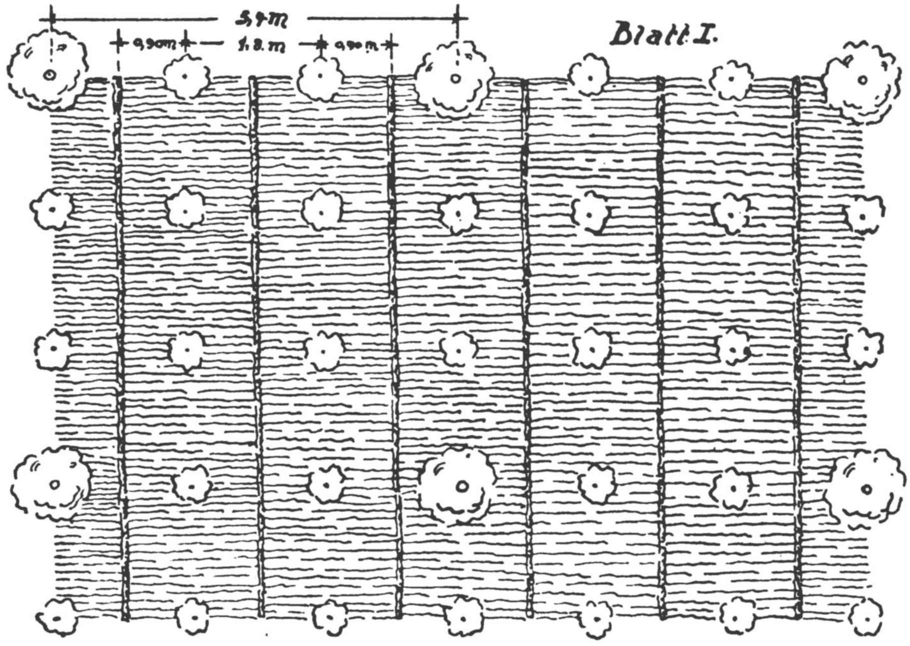
und Pflaumen sogar um 80 Prozent geringer werden. Süß- und Sauerkirschen haben infolge ungünstiger Witterung während der Blütezeit beinahe ganz versagt. Aprikosen und Pfirsiche stehen gegen das Vorjahr um etwa 60 Prozent geringer. Das Beerenobst ist durchwegs gut besetzt. In einzelnen Gebieten des Vereines dürften die Ernteaussichten durch die in letzter Zeit erfolgten Hagelregen sich verschlechtert haben.

Düngung und Bodenbearbeitung bei der Kultur der Beerenobststräucher.

Von **Julius Hönings,** „Pomona", Baumschulen und Obstplantagen, **Neuss a. Rh.**

Wie für alle Nutzpflanzen, so ist für Beerenobst der beste Boden gerade gut genug. Das veraltete Sprichwort: „Hast einen Raum, pflanz' einen Baum" usw. glaubt mit Recht niemand mehr. Sollte man mit geringerem Boden zu rechnen haben, so suche man denselben durch vorherige gründliche Bearbeitung und geeignete Düngung gut vorzubereiten, damit auch auf Erfolg zu rechnen ist. Vor allen Dingen muß der Boden vor der Bepflanzung vollständig rein von Quecken und sonstigem Unkraut sein, da sich dieses später zu sehr in die Sträucher einnistet und nicht zu entfernen ist.

Gründliches und vor allen Dingen richtiges Rigolen bis 50 cm Tiefe ist eine wichtige Vorbedingung; gleichmäßiges Mischen der verschiedenen Bodenarten. Bei dem veralteten Handrigolen liegt der unterste Boden meistens oben und kümmern die jungen Pflanzen in den ersten Jahren oft sehr darin. Bei größeren Parzellen bediene man sich des Pferderigolpfluges. Nach dem Rigolen gebe man, je nach der Kalkhaltigkeit des Bodens 18 bis 25 Ztr. Kalk, den man alsdann untereggen oder unterhacken muß. Vor der Pflanzung bedecke man den Boden mit gut kompostiertem Stalldung, frischer Dünger ist möglichst zu vermeiden. Kann man über guten Stalldünger nicht verfügen, gebe man neben dem Kalk 4—6 Ztr. 40 % Kali und 6—8 Ztr. 18 % zitronenlösliche Thomasschlacke. Nach der Pflanzung ist der Boden alsdann sofort mit der Radhacke gründlich aufzulockern.



Blatt I zeigt eine Obstanlage bepflanzt mit Apfel-, Birnen-, Pflaumen-, Sauerkirschen- oder Pfirsich-Buschbäumen, als Zwischenpflanzung wähle man Stachel- oder Johannisbeersträucher und zur besseren Ausnutzung in den ersten Jahren Erdbeeren in großfrüchtigen Sorten.

Man wähle nur bestes Pflanzmaterial, bestbewurzelte, guttriebige, 2- bis 3 jährige Pflanzen und wenig, aber vorher gründlich erprobte Sorten. Sorten anzugeben ist schwierig, da zunächst die Verwendung der Frucht und ferner der Boden sowie das Klima in Frage kommen.

Pflanzweite: Die zu enge Pflanzung einer Beerenobstanlage stellt oft das spätere Fortbestehen derselben sehr in Frage. Sind die Pflanzen klein, ist augenscheinlich genügend Platz vorhanden und es wird eben vollgepflanzt

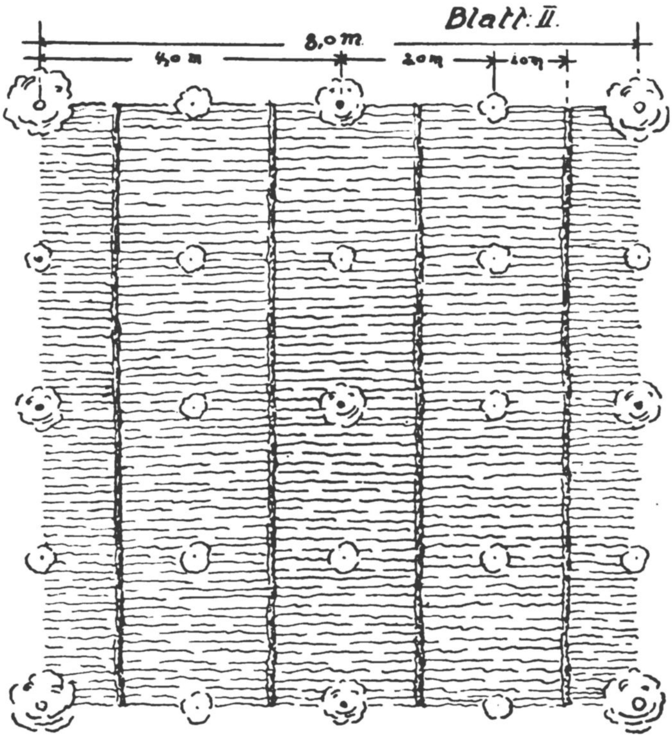
ohne in Betracht zu ziehen, daß man sich dadurch in späteren Jahren nur schadet. Für Stachelbeer- und Johannisbeer-Pflanzungen soll man immer eine Pflanzweite von

1.60 m für schwachwüchsige Sorten
1.80 m „ mittelstarkwüchsige Sorten,
u. 2.— m „ starkwüchsige Sorten.

wählen, wobei allerdings die Qualität des Bodens noch in Betracht zu ziehen ist.— Als Verwendung der Beerenobststräucher für Zwischenkulturen geben nachstehende zwei Tafeln Aufschluß:

Nach vorstehenden Tafeln habe ich in meinen hiesigen Anlagen Parzellen von ca. 20 Morgen angelegt, welche sich bis heute als durchaus praktisch und vor allem rentabel erwiesen haben. Von Blatt I besitze ich ca. 30 Morgen nur mit Schattenmorellen-Buschbäumen und Stachelbeer-Sträuchern (Hönings Früheste) als Zwischenpflanzung.

Die Bodenlockerung ist nun eine der Hauptbedingungen unseres gesamten Obstbaues. Alle anderen Versuche, wie Mulschkulturen usw. sind für den Obstgroßbau nicht lohnend. Durch intensive Bodenlockerung soll der Boden in allen Jahreszeiten durchlüftet werden, damit die schlummernden Substanzen des Bodens an sich und diejenigen der dem Boden zugesetzten Dungarten geweckt, bezw. durch Einwirkung der Luft und der anderen Hilfskräfte wie Sonne, Regen, Schnee usw. zersetzt und den Saugwurzeln zur bequemeren Aufnahme zugeführt werden. Ich behaupte, daß eine intensive Bodenlockerung verbunden mit geeigneter Düngung, eine künstliche Bewässerung nicht nötig macht und habe ich hierzu in meinen teils leichten Bodenarten und in trockenen Sommern des öfteren Gelegenheit zu recht interessanten Beobachtungen gehabt. — Zur Bearbeitung des Bodens kommt für mich nur die Pferde- oder Eselradhacke in Frage. Handarbeit mit dem Spaten, der Hacke usw. ist heutzutage viel zu teuer und kaum so gründlich als beim Radhackenbetrieb. Wer den Betrieb nicht so groß hat und sich kein Pferd halten will, der benutze den Esel. Im allgemeinen zuckt man mit der Schulter oder lächelt, wenn man einen Esel angeboten bekommt und ich muß gestehen, mir ist es ähnlich ergangen. Indeß habe ich mich doch sehr und zwar recht schnell bekehren lassen, so daß ich heute ein ganz anderes Urteil über den Vertreter seiner Rasse habe.



Blatt II zeigt eine Hochstamm-Pflanzung von Äpfeln oder Birnen. In der Mitte der Gevierte pflanzt man vorteilhaft noch 1 Apfel-, Birnen-, Pflaumen- oder Sauerkirschen-Halbstamm. Die durchgehenden Reihen sind als Stachel- oder Johannisbeer-Pflanzung gedacht, die übrigen Punkte in der Mitte der Halb- und Hochstammreihen sind als Apfel-, Birnen- oder Sauerkirschen-Buschbäume zu denken. Auch hier kann man in den ersten Jahren die Anlage durch Zwischenpflanzung von Erdbeeren in großfrüchtigen Sorten einträglicher machen.

Vor Jahren hielt einmal ein Kollege aus der Gegend von Köln bei Gelegenheit einer Zusammenkunft ganze Vorträge über die großen Leistungen seiner „Ässels". Damals spielte ich, wie schon erwähnt, selbst den ungläubigen Thomas, heute, wo ich selbst im Besitze eines solchen Langohrs bin, urteile ich anders. Für den Obst- und Gartenbau ist der Esel entschieden ein unschätzbares und wichtiges Tier, welcher bei verhältnismäßig wenig Futter und guter Pflege sehr viel leistet. Im Sommer bearbeite ich mit dem Esel 4 bis 5 Morgen pro Tag und dabei geht das Tier sehr willig, meist ohne das beim Esel vielgerühmte Schlagen. Vor allen Dingen kann man noch dort pflügen, wo man mit dem Pferde nicht mehr gut hinkommt. Mein Esel hält den Kopf herunter, legt seine nicht gerade kleinen Horchlappen nach hinten und kriecht dicht unter den Buschbäumen her, ohne denselben Schaden zuzufügen. — Wie aus den beiden Tafeln ersichtlich ist, kann man nach Fortfall der Erdbeer- oder Gemüsekulturen nicht allein nach einer Richtung pflügen, sondern auch quer und wiederum noch diagonal.

Düngung: Meinerseits habe ich stets

Digitized by Google

gefunden, daß die Beerenobststräucher sehr empfänglich für guten und vielen Dünger sind, Wechsel in den verschiedenen Düngerarten ist jedoch nötig. Bei guter Düngung bei der Pflanzung, dünge ich im ersten und zweiten Jahr nicht, nur wenn der Boden zu Hackfrüchten oder zur Erdbeerkultur benutzt wird, muß auch in den ersten beiden Jahren gedüngt werden. Ich benutze mit gutem Erfolg folgenden Düngungsmodus: Die Plantagen, welche im Ertrag stehen, werden je nach Bedarf alle 2 oder 3 Jahre mit gut kompostiertem Schlachthof- und Stalldünger, welcher aus Schlachtabfällen, Torfstreu und Strohstalldung besteht, gedüngt. Der Dünger liegt mindestens 1/2 Jahr in der Grube und wird vor allen Dingen gut behandelt, d. h. viel mit Jauche gefeuchtet und fest gelagert. Je nach Bedarf erhalten nun dieselben Parzellen alle 3—4 Jahre reichliche Kalkgabe. In der Zwischenzeit gebe ich 40 % Kali und 18 % zitronlösliche Thomasschlacke. Hat man viel Jauche, so ist auch diese mit gutem Erfolg zu verwerten. Den kompostierten Dünger lasse ich bei Frostwetter in den Monaten Dezember, Januar und Februar mit dem Fuhrwerk, ohne den Boden zu sehr zu zerfahren, auf die betreffenden Parzellen fahren und auseinanderstreuen. Der Dünger bleibt oberhalb liegen und zersetzt sich nun durch die Einwirkung der Witterung; da derselbe meist kompakt ist, verliert er an Gehalt fast nichts. Durch das Auftauen des Bodens, Regen und Schnee, gehen die Stoffe schon in den Boden, der, sobald er etwas abgetrocknet ist, mit der Radhacke kräftig durchpflügt wird und auf diese Weise kommt der Dünger alsdann unter die Erde. — Ein zu tiefes Unterbringen des Düngers ist sehr zu verwerfen, da die Saugwurzeln ziemlich nahe der Oberfläche liegen. Den Kalk, etwa 20 Ztr. pro Morgen, bringe ich entweder im August-September, oder März-April bei trockenem Wetter unter, Kali, pro Morgen 4—6 Ztr., gebe ich im August-September und wird dasselbe ebenfalls sofort flach untergepflügt, Thomasschlacke, pro Morgen 6—8 Ztr., streue ich im Februar-März, um auch dieses bei gut trockenem Wetter flach unterzupflügen, Jauche kann den Pflanzen während der ganzen Ruheperiode gegeben werden. Kainit halte ich, besonders wenn es im Frühjahr gestreut wird, für schädlich, ebenfalls ist frischer Stalldung zu vermeiden, welch letzterer nur bei Neupflanzungen zum Abdecken des Bodens zu benützen ist. Andere Dungarten scheiden für mich vollkommen aus. Bei allem rationellen Düngen soll man die Pflanzen stets beobachten, wie sie auf die Düngung antworten, ob der Ertrag nicht ausbleibt und ob immer genügender Holztrieb vorhanden ist. — Ich habe es immer erfahren, daß in den meisten Fällen dort, wo der Boden gut bearbeitet und richtig gedüngt ist, die Pflanzen eine viel größere Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten und tierische Schädlinge zeigen. Damit soll aber durchaus nicht gesagt sein, daß alle Vorsicht jetzt unnötig wäre, bei weitem nicht; ein Obstbauer hat ebenso stramm auf dem Posten zu sein, wie ein Soldat am Pulverschuppen. Nicht allein, daß man die Bekämpfungsmaßregeln direkt am Herd der erscheinenden Krankheiten oder Schädlinge benutzt und so noch die Gefahr im Keim erstickt, es sind auch Vorbeugungsmaßregeln zu treffen, denen ich auch ein Wörtchen reden möchte.

Für die Blattfallkrankheit bei Johannisbeeren, den Blattbrand und rote Spinne bei Stachelbeeren, den amerikanischen Stachelbeermeltau, die Raupe der Stachelbeer-Blattwespe und andere Schädlinge halte ich eine Bespritzung mit geeigneten Spritz- und Bestaubungsmitteln vor dem Erscheinen für sehr empfehlenswert; man soll nicht erst anfangen zu retten, wenn das Kind bereits im Brunnen liegt. Ich für meine Person glaube ganz bestimmt, daß die Ausgaben für Vorbeugungsmittel nicht die schlechtesten Kapitalanlagen sind.

Die Ausnutzung des Bodens zwischen den Reihen in den ersten Jahren nach der Pflanzung muß mindestens soviel einbringen, daß die Kulturkosten und Verzinsung der Gesamtanlage durch die Zwischenkulturen als Verdienst gedeckt werden. Der Radhackenbetrieb darf indes nicht beeinträchtigt werden, da sonst kein Verdienst herausgewirtschaftet werden kann. Mit Erfolg sind zu bauen: Frühkartoffeln, Gemüse und Erdbeeren; es kommt die öftere Bearbeitung dieser Kulturen wiederum den Standsträuchern zugut. Jede Beerenobstpflanzung sollte so angelegt sein, daß eine gründliche Bodenbearbeitung immer möglich ist.

Die häufig zu beobachtende Blatterkrankung, die durch rote Spinnen hervorgerufen wird, bekämpft man durch eine 2—3 malige Bespritzung mit Kupfer-Schwefel-Kalkbrühe. (Im März 5 %, im April, jedoch nicht in der Blüte, 2 %, Anfang Juni 1 %).

Alle von mir genannten Punkte sind in meinen ausgedehnten Beerenobstplantagen (allein über 50 Morgen Stachelbeeren) praktisch erprobt und kann ich dieselben mit gutem Gewissen jedem Beerenobstzüchter und Plantagenbesitzer zur Nachahmung empfehlen und es wird sicher, wie bei mir, auch anderweitig der Erfolg nicht ausbleiben.

Der Beerenobstbau am Vorgebirge.

Von **H. Weber**, Obstkulturen, **Roisdorf**.

Als Vorgebirge bezeichnet man jenen Höhenzug, welcher unterhalb Bonn die hier beginnende niederrheinische Tiefebene, linksseitig vom Strome, einschließt, und bei Köln sich vollständig zur Ebene abglattet. Günstige klimatische Verhältnisse, gute Bodenbeschaffenheit verbunden mit intensiver Kultur, sowie vorzügliche Absatzquellen ermöglichten es, daß mit der Zeit ein Beerenobstbau sich hier entwickelte, der dem Züchter eine gute Einnahmequelle bot, und heute wohl

Digitized by Google

als der Haupterwerbszweig von $^{9}/_{10}$ der Bevölkerung angesehen werden muß. Der Anfang dieser Beerenobstkulturen greift wohl um 40—50 Jahre zurück, zu einer Zeit, wo die mit Reben bepflanzten Abhänge einen Gewinn dem Züchter nicht mehr abwarfen, daher man auf andere Erwerbsmittel bedacht sein mußte. Da war nun in Beerenobst gerade das Richtige getroffen. Die ganzen Abhänge bis weit in die Ebene hinein bilden heute nur noch einen einzigen großen Beerenobstgarten.

Beerenobst nimmt hier die Rolle einer Unterkultur ein, wobei Erdbeeren, so lange es nicht gar zu schattig ist, als Zwischenkulturen angebaut werden. Intensiver kann der Boden wohl nicht ausgenützt werden, wie solches gerade hier der Fall ist. Jede Fläche Gartenland ist dicht mit Obstbäumen aller Art bepflanzt. Zwischen diesen stehen als Sträucher oder Hecken in Abständen von 1 m 80 cm unzählige Stachelbeer- und Johannisbeerpflanzen, dazwischen mit 90 cm Entfernung in Reihen überall Erdbeeren. So ist im allgemeinen jede Beerenobstanlage am Vorgebirge bepflanzt. Erdbeeren werden jedoch vielfach auch als alleinige Frucht gepflanzt.

An Sorten werden angebaut von Erdbeeren hauptsächlich Laxtons Noble, vereinzelt Deutsch Evern Jucunda, König Albert von Sachsen und Belle Alliance. Von Stachelbeeren: Große rote vom Vorgebirge massenhaft, Hönings früheste und grüne Holländische vereinzelt, neuerdings Winhams Industrie etwas mehr. Johannisbeeren: Große rote Holländische und Fay's fruchtbare, weiße Versailler und schwarze ganz vereinzelt; von Himbeeren fast nur Superlativ.

Auf Bodenbearbeitung und Düngung legen die Züchter ihre größte Aufmerksamkeit, da es ja selbstverständlich ihr Interesse ist, möglichst hohe Erträge herauszuwirtschaften. Auch in Bekämpfung von schädlichen Insekten und sonstigen Feinden, wird vieles geleistet, und werden dahin gehende Bestrebungen von Obstbauvereinen, Darlehenskassen und Behörden eifrigst gefördert und unterstützt.

Die Ernte beginnt mit Erdbeeren und werden von Laxtons Noble und Deutsch Evern schon Ende Mai — Anfang Juni die ersten Früchte geerntet. Erstere dauert bei Erdbeeren je nach Witterung 4—6 Wochen, daran anschließend reifen Himbeeren, Johannisbeeren und Stachelbeeren. Was dann an Arbeitskräften aufzutreiben ist, muß beim Ernten hilfreiche Hand leisten. Als Verpackungsmaterial werden im allgemeinen kleine runde Weidenkörbe von etwa 20 Pfd. Inhalt verwandt; auch vielfach leichte Spankörbe. Im allgemeinen gilt als Grundsatz: Je kleiner das Gefäß, desto besser für die Ware, daher auch höhere Preise.

Der Handel liegt zum größten Teil in den Händen von 15—20 Zwischenmaklern, welche im Auftrage der Großhändler fast sämtliche Ware ankaufen, dabei durch gewissenlose Preisdrückerei möglichst viel für ihre Taschen heraus zu schlagen suchen, doch haben die beiden meist interessierten Orte Roisdorf und Alfter im verflossenen Sommer durch täglich stattfindende aufs beste eingerichtete Obstmärkte auch hierin Wandel zu schaffen gesucht.

Der Versand geschieht von den beiden Eisenbahnstationen Roisdorf und Sechtem aus, durch den eigens zu diesem Zwecke eingelegten Obstzug. Täglich nachmittags um 7 Uhr verläßt dieser Zug die Station Roisdorf, hängt in Sechtem die beladenen Wagen an, und eilt so seinem Bestimmungsort, dem rheinischen Industriegebiete, entgegen. Dort beginnt schon früh um 3 Uhr folgenden Tages das Ausladegeschäft, damit bis Mittag die Ware möglichst frisch in die Hände der Abnehmer gelangt. Man hat berechnet, daß auf Station Roisdorf täglich vom 10. Juni an 55 — 65 Wagenladungen Erdbeeren verladen werden, welche einem Gewicht von 7—900 Zentnern entsprechen. Dasselbe gilt auch, allerdings in geringerem Maße, von Stachelbeeren, Johannisbeeren und Himbeeren. Am Vorgebirge wird außer Beerenobst auch Feinobst anderer Obstarten gebaut. Besonders Kirschen und Pfirsiche, Tafeläpfel und Birnen.

Digitized by Google

Fragekasten.

Antwort auf Frage 72 in No. 13: über Verteilung von Obstbäumen. Gegen die Verteilung und Verlosung von Obstbäumen bei landwirtschaftlichen und Obstbau-Versammlungen kämpfen wir schon seit Jahren an, weil wir uns auf Grund von vielen Erfahrungen davon nicht nur keinen Erfolg versprechen können, sondern sogar eine Benachteiligung unserer modernen obstbaulichen Bestrebungen befürchten müssen.

Ganz abgesehen davon, daß die Obstbäume wie auch aus der genannten Frage hervorgeht, meist in beschädigtem Zustand in die Hände der Obstzüchter und Landwirte gelangen und gewöhnlich auf dem Transport nach Hause noch manchen Fährlichkeiten ausgesetzt sind, muß hauptsächlich darauf hingewiesen werden, daß die Bäume, die zur Verteilung kommen, sehr häufig von billiger Qualität sind und mit Rücksicht auf Sorte vielfach nicht für die Örtlichkeiten passen, auf denen sie nachher angepflanzt werden.

Den größten Mißstand aber betrachten wir in dem Umstande, daß die gewonnenen und bei Versammlungen erhaltenen Bäume fast in der Regel in die ohnehin schon mit Bäumen überladenen Gärten, nicht selten sogar auf baummüden Boden, ohne weitere Vorbereitungen angepflanzt werden; denn es verlohnt sich doch nicht, wegen einem einzigen Baume gar zumal, wenn er nichts gekostet hat, viel Umstände zu machen und ein neues Grundstück zu bepflanzen. Der Pflanzung entspricht auch meist die Pflege. Daher kommt es, daß später solche Bäume eine wenig befriedigende Entwicklung zeigen und gewöhnlich nicht dazu angetan sind, unseren obstbaulichen Bestrebungen zu dienen. Leider wird sogar das Gegenteil beobachtet.

Es ist deshalb dringend notwendig, Baumverteilungen und Verlosungen als einen sogen. alten Zopf, der in die heutige Zeit nicht mehr paßt, zu betrachten und auszuschalten. Personen, die, wie es leider vorkommt, nur deshalb sich einem landw. oder Obstbau-Verein anschließen, weil sie Aussicht haben, einen Baum zu erhalten, gereichen weder diesem noch unserem Obstbau zum Vorteil. Sollte es nun einmal in einzelnen Vereinen nicht ohne solche Verlosungen und Verteilungen abgehen, so greife man doch zu populären Obstbaubüchern, zu Werkzeugen usw., obwohl es meines Erachtens vielfach besser wäre, diese Mittel, die bisher dazu aufgewendet worden sind, später für andere Zwecke zu verwenden, z. B. für die gemeinsame Anschaffung von Apparaten für Schädlingsbekämpfung und Obstverarbeitung; Einrichtung von Lagern für Obstverpackungsgefäße und Materialien, Veranstaltung von praktischen Kursen und Unterweisungen in der Baumpflege, im Umpfropfen der Bäume, Düngung, Schädlingsbekämpfung, Obst-Ernte, -Verpackung und -Verwertung.

Da der Fragesteller sich für die Behandlung von eingeschrumpften Bäumen interessiert, so weisen wir noch darauf hin, daß für die Wiederbelebung der Bäume meist empfohlen wird, die Bäume mit ihren Wurzeln, nachdem letztere frisch angeschnitten worden sind, solange in Wasser einzustellen, bis die Gefäße sich wieder mit Wasser gesättigt haben und die Rinde straff geworden ist. Wo es sich um eine nicht zu große Anzahl von Bäumen und namentlich um Hochstämme, Halbstämme oder einjährige Veredlungen handelt, gräbt man solche mit größerem Vorteil ihrer ganzen Länge nach in feuchte Erde flach ein und läßt sie solange liegen, bis die Rinde ihr normales, frisches Aussehen wieder zeigt.

Rebholz.

Nochmals Antwort auf Frage 72. Nach meinen Erfahrungen leiden Obstbäume, wenn ihre Wurzeln der Luft ausgesetzt sind. Sie leiden umso mehr, je länger sie an der Luft liegen. Unsere gutgeleiteten Baumschulen verpacken ja aus diesem Grunde an den Wurzeln möglichst feucht. Ist der Anschnitt der Wurzeln trocken oder gerötet, was an den kürzere oder längere Zeit außerhalb des Erdreiches sich befindlichen Wurzeln meistens zutrifft, dann muß er soweit zurückgehen, bis er sich frisch und von weißer Farbe zeigt. Es empfiehlt sich, den Baum vor der Pflanzung in abgestandenes Wasser oder noch besser in einen Brei zu tauchen, der aus lockerer Erde, Kuhfladen und Wasser hergestellt ist. Sind die Bäume ausgetrocknet und runzelig vielleicht gar schon vom Transporte her angekommen, was auch mitunter der Fall war, so legte ich sie ganz ins Wasser oder grub sie ganz in feuchte Erde ein, und zwar so lange, bis sie ihr normales Aussehen wieder erlangt hatten, was je nach ihrem Zustande 1—4 Tage währte. Solche Behandlung frischt die Wurzeln auf, regt deren Saugtätigkeit an und äußert sich auf Rinde, Kambium, Splint und inneres Holz günstig und wird so die infolge des Austrocknens etwa verminderte Lebenskraft der Zellen wieder gestärkt. Hauptsache ist und bleibt ein verständiger Wurzelschnitt vor der Pflanzung, die richtige Pflanzung selbst und — nicht zum geringsten — die sorgsame Pflege des Baumes nach der Pflanzung.

Pfr. **Lintl,** Vorstand des Obstbauvereins Pfakofen b. Eggmühl (Bayern).

Rundschau und Mitteilungen.

Eine neue Pflanzmaschine.

Aus Amerika liegt uns eine Beschreibung einer neuen Pflanzmaschine vor, welche geeignet erscheint, kurz in der Deutschen Obstbauzeitung besprochen zu werden.

Die Herren J. E. Ilgenfritz' Sons Company, Gründer und Besitzer ausgedehnter Baumschulenanlagen in Monroe Michigan U. S. A. sind die Erfinder dieser einfachen, aber sinnreich konstruierten Maschine, welche beim Pflanzen von Obstwildlingen Handveredelungen, Johannisbeer- und Gehölzstecklingen Vorzügliches leisten soll. Wie aus der Abbildung zu ersehen ist, so besteht die Maschine

Digitized by Google

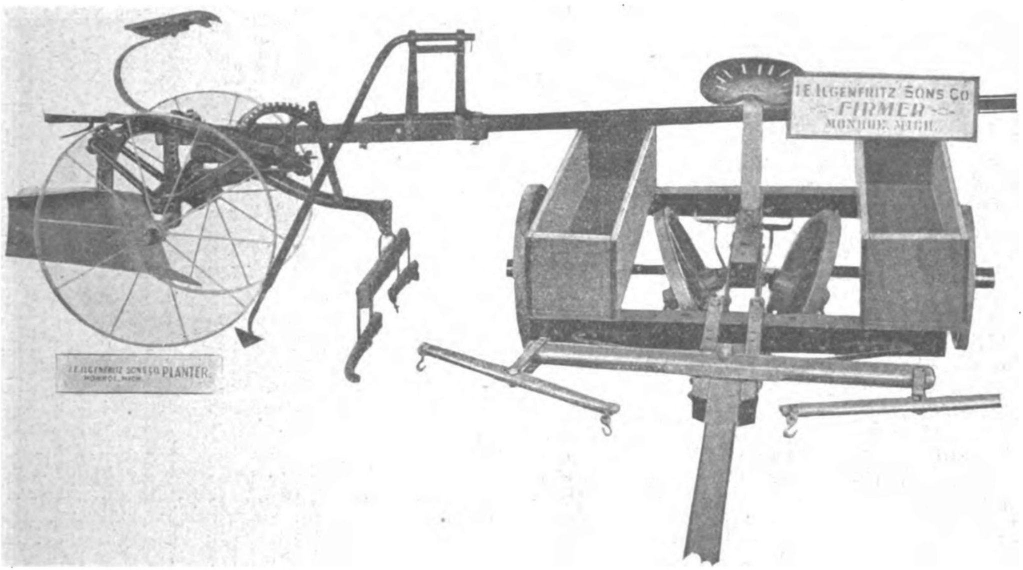
aus zwei vollständig voneinander unabhängigen Teilen:

1. dem Pflug als Öffner der Pflanzfurche,
2. dem Schließer oder Andrücker.

Der Pflug öffnet eine schmale Pflanzfurche; am oberen hinteren Ende des Pfluges sind zwei Flügel angebracht, welche den Rand der Furche festdrücken, damit derselbe nicht einfallen kann. Nachdem die Furche aufgeworfen ist, werden die zu pflanzenden Wildlinge oder Handveredelungen in die Furche hineingesetzt. Nun kommt der zweite Teil der Maschine, der Schließer, welcher die Furche schließt und die Pflanzen gleichzeitig andrückt.

Diese Maschine ist sozusagen nur ein zweiräderiger Wagen, welcher auf Trägern zwei Kästen trägt, die je nach den vorhandenen Bodenverhältnissen beschwert werden können. Zwischen den beiden äußeren Rädern befinden sich noch zwei innere Räder, welche die Furchen schließen und vermöge ihrer schiefen Stellung einen Druck bis in die unteren Erdschichten ausüben, so daß die Pflanzen an den Wurzeln und nicht nur an den Wurzelhälsen festgedrückt werden. Dieses ist der Vorzug des Ilgenfritzschen Systems gegenüber den früheren Maschinen.

Die Herren Ilgenfritz schreiben, daß dieselbe Anzahl von Leuten, welche früher bei zehnstündiger Arbeit 30—35 000 Obstwildlinge mit dem Spaten pflanzten, jetzt mit dieser Maschine in derselben Zeit 150 000 pflanzen. Die bedeutendsten und größten Baumschulenbesitzer in den Vereinigten Staaten bedienen sich dieser Maschinen und ihre Urteile gehen dahin, daß durch diese „Pflanzer" eine Zeit- und Arbeitsersparnis von 60 Prozent erzielt wird und daß ein nicht zu unterschätzender Vorteil noch darin besteht, daß die Pflanzen besser und gleichmäßiger anwachsen, als es früher der Fall war, als noch mit dem Spaten gepflanzt wurde. Die Anschaffungskosten haben sich meist in dem ersten und zweiten Jahre bezahlt gemacht. Preis beider Maschinen zusammen 500 Mk. **H.**



Ilgenfritz'sche Pflanzmaschine

Das Haltbarmachen der Früchte mittels Lacküberzug.

In Heft 1, Seite 20 der Deutschen Obstbauzeitung veröffentlichten wir einen kurzen Hinweis auf das Haltbarmachen der Früchte durch Überziehen mit Zamponlack.

Ein gleichzeitig angestellter Versuch hat den Beweis erbracht, daß sich durch dieses Verfahren die Haltbarkeit tatsächlich etwas verlängern läßt. Ganz besonders wird dem Welken der Früchte vollständig vorgebeugt. Dies läßt sich ja leicht erklären, denn der vollkommen luftdicht abschließende Überzug verhindert das Verdunsten von Wasser aus der Frucht. Geschmacklich waren die Früchte durchaus nicht beeinflußt worden.

Es ist zu beachten, daß die Frucht ganz und gar, mitsamt Stiel eingetaucht wird, was sich am besten durch Anbinden einer dünnen Schnur am Stiele erreichen läßt. Die Früchte können daran nach dem Eintauchen aufgehangen werden, wodurch man Flecken, die sich bilden, wenn die getauchten Früchte aufgelegt werden, vermeidet.

Nur tadellose, sehr sorgfältig geerntete und in keiner Weise gedrückte Früchte vertragen den Lacküberzug. Der geringste Druckfleck wird unter der Lackhaut schwarz. Da sich also die Reife durch diese Behandlung nicht wesentlich aufhalten läßt, hat es keinen Zweck andere als Wintersorten derart zu präparieren. Überhaupt wird das Verfahren wohl nur für Liebhaber vorbehalten bleiben.

Ich sah im Mai in einem hiesigen Delikatessengeschäft, welches als das erste angesehen wird, derart behandelte „London Pepping" unter der Bezeichnung „feinste Kalville". Preis 75 Pfennige das Pfund. Sie stammten aus Nordfrankreich. Ein Teil des gewiß „angemessenen" Preises mag auf das Konto „Zamponlack" zu schreiben sein. Ein Obstbaufach-

Digitized by Google

mann, den ich auf die Früchte aufmerksam machte, sagte: „fremdländische Spielerei!" Das Ausland hat uns aber schon manches vorgemacht, das uns zuerst als Spiel erschien — ich erinnere nur an die peinlichst genaue Sortierung und gefällige Darbietung — das von uns jedoch später respektvoller beurteilt wurde, weil wir sahen, welche Preise man dadurch erzielte.

T.

Festschrift zur Feier des 50 jährigen Bestehens des Pomologischen Instituts in Reutlingen. Am 9. Juli d. Js. begeht das Pomologische Institut in Reutlingen seine 50 jährige Jubiläumsfeier, zu welcher alle ehemaligen Schüler und alle Freunde des Obst- und Gartenbaues freundlichst eingeladen sind.

Das Institut hat zu dieser Feier eine Festschrift herausgegeben. Dieselbe enthält die Entwicklungsgeschichte und die Entwicklung des Instituts bis auf den heutigen Tag, mehrere interessante Aufsätze und außerdem Beschreibungen einzelner Teile und Einrichtungen der Anlagen. Viele nach Photographien hergestellte Abbildungen verschönern die Festschrift. Insbesondere erhält sie einen bleibenden Wert durch die Beschreibungen der geprüften und erprobten Obstsorten aus den Sortimenten der dortigen Muttergärten.

Die Schrift ist auch im Buchhandel Eugen Ulmer-Stuttgart, sowie durch das Pomologische Institut in Reutlingen zum Preise von Mk. 1.50 zu beziehen.

Obstabonnements. Um dem obstkaufenden Publikum den regelmäßigen Bezug von Obst in Postsendungen zu erleichtern, beabsichtigt die Obstbauabteilung der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg in Berlin, Vorbestellungen auf Obstsendungen einzurichten. Gegen einen vorher zu vereinbarenden Einheitspreis würden die Vorbesteller während der ganzen Obstzeit regelmäßige Sendungen erhalten. Vorerst wird man versuchsweise mit Kernobst beginnen, um dann, wenn die Erfahrungen günstige waren, auch auf Steinobst und Gemüse überzugehen.

Warnung vor teuren und unbekannten Obstbaumdüngemitteln.

Zurzeit wird den hiesigen Obstzüchtern ein Obstbaumdungmittel offeriert unter dem schönen Namen „Gloriadüngesalz".

Die Anwendung des Gloriadüngesalzes garantiert jedem Obstzüchter einen 3—4fachen Mehrertrag; werden also die Obstbäume in Deutschland mit diesem Düngemittel gedüngt, so wird die Gesamtproduktion an Obst in den nächsten Jahren ganz bedeutend wachsen.

Die Gebrauchsanweisung ist folgende: „Beim Eintreten des Saftes bohre man in Mannshöhe mittelst Handbohrer je nach der Stärke des Baumes „schräg" von oben nach unten bis zum Kern hinein, also die gute Hälfte des Stammes ein Loch und tue die Düngerdosis hineinlaufen lassen, wenn alles darinnen ist, schließe man die Öffnung mit Baumwachs zu."

Bei alten Bäumen müssen vorher die dürren Äste beseitigt werden. Der Preis des Düngemittels beträgt für einen alten Baum 2 Mk. per Dosis, für einen jungen Baum 1.50 Mk. per Dosis.

Das Düngemittel wird von einer Nürnberger Firma in den Handel gebracht, die bereits in Bamberg und wohl auch in anderen Städten Vertretung und Lager errichtet hat.

Die Untersuchung des Düngemittels hat ergeben, daß das Pulver zum Teil aus Eisenvitriol, zum Teil aus Dextrin besteht, also aus einem Material, das kaum einige Pfennige kostet.

Die Königl. agrikulturbotanische Anstalt schreibt dazu: Würde für die Dosis 25 bis 50 Pfennig bezahlt, dann wäre neben dem Material auch noch die Idee bezahlt, weil die Möglichkeit gegeben ist, daß ein solches Pulver bei Einführung in den Stamm zur Zeit des Saftsteigens bei kranken Bäumen einen günstigen Einfluß ausübt. Gegen derartige Überforderungen müssen aber unsre Obstzüchter geschützt werden.

Wir raten deshalb Obstzüchtern von dem Einkauf dieses berühmten „Gloriadüngesalzes" dringend ab und empfehlen ihnen, anstatt dieser 2 Mk. Düngerdosis lieber den Obstbäumen eine Volldüngung im zeitigen Frühjahr zu verabreichen, bestehend aus 40 prozentigem Kalisalz, Superphosphat und schwefelsaurem Ammoniak, oder den Obstbäumen im Spätherbste eine kräftige Düngung mit Thomasmehl, Kalisalz und Kalk zu geben, dann wird der Gesamtertrag an Obst schneller gesteigert, als mit Gloriadüngesalz.

Bamberg, Auskunftsstelle für Pflanzenschutz:
J. Kindshoven, K. Landwirtschaftslehrer.

Beschleunigung der Fruchtreife. Den Dämpfen verschiedener Chemikalien ist ein die Reife befördernder Einfluß zuzuschreiben. Es ist gelungen, unreife Datteln durch Einwirkung von Essigsäuredämpfen vollständig zur Reife zu bringen. Sonnenwärme und künstliche Temperaturerhöhung wirkten dabei noch reifebeschleunigend. Der Geschmack der Früchte wurde durch die Behandlung nicht nachteilig beeinflußt, sondern sogar noch verbessert, weil der in der unreifen Frucht schon vorhandene Rohrzucker nicht abnahm, sondern in der vollen Menge erhalten blieb. Ähnlich reifebeschleunigend wirkten Kaliumacetat, Bernstein, Salicyl und Benzoesäure, in geringerem Maße Ammoniumacetat und Oxalsäure; Salzsäure erforderte lange Einwirkungsdauer, Kaliumsulfat blieb ohne Einfluß.

Die Einfuhr böhmischen Obstes nach Deutschland betrug im vergangenen Jahre 230 000 Doppelzentner, gegen 120 000 im Jahre 1908.

Personalien.

August Koenemann, Mitbegründer und langjähriger Teilhaber der bekannten Firma Goos und Koenemann in Niederwalluf im Rheingau verschied nach schwerem Leiden am 23. Mai d. J. im 46. Lebensjahre. Der Heimgegangene war einer der glücklichsten und erfolgreichsten Züchter und seine Züchtungen gereichten der vorgenannten Firma, wie der gesamten deutschen Gärtnerei zur Ehre.

Frau **Rosine Stabel** in Niederwalluf, ein langjähriges, treues Mitglied des D. P.-V., verschied am 23. Juni d. J.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Tetzner-Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins!

Der IV. Lehrgang des Deutschen Pomologen-Vereins in München vom 4. bis 8. Juli 1910 hat einen alle Teilnehmer und nicht minder die Herren Vortragenden voll befriedigenden Verlauf genommen. Der Lehrgang wurde bei seinem Beginn von den Herren Vertretern des Reichsamts, des Kgl. bayr. Staatsministeriums des Innern, des Kgl. bayr. Kultusministeriums, des Kgl. bayr. Landwirtschaftsrates und des Großherzogl. Staatsministeriums für das Großherzogtum Baden begrüßt.

Alle deutschen Obstbaubezirke von Königsberg bis Konstanz am Bodensee, von Trier bis Posen und Breslau waren vertreten. Außerdem nahmen Gäste aus Österreich, Siebenbürgen und Schweden teil. Die Gesamtzahl der Teilnehmer an dem Lehrgange betrug 211. Die Namen der Herren Vortragenden und deren Vortragsgegenstände: „Die Ernährung der Obstbäume und Pflege ihrer Ernährungsorgane" sind schon in Heft 16 der Deutschen Obstbauzeitung, S. 198, veröffentlicht worden. Alle Vorträge standen auf der Höhe der Vollkommenheit und fesselten die Hörer, an deren Aufmerksamkeit große Anforderungen gestellt waren, vom ersten bis zum letzten Augenblick.

Mit besonderer Genugtuung muß es hervorgehoben werden, daß die Herren Obstbaupraktiker, Kgl. bayr. Landesinspektor Rebholz-München, O. Schindler, Beamter für Obst- und Gartenbau, Halle a. d. S. und Schmitz-Hübsch in Merten, durch ihre Vorträge in München ihre Aufgabe in hervorragender Weise gelöst haben. Herr Schmitz-Hübsch hat sich noch weiteren Dank dadurch erworben, daß er seine, von ihm nach langjährigen Erfahrungen hergestellten und wiederholt verbesserten Baum- und Hackpflüge auf der Herreninsel selbst bei der Arbeit vorführte.

Die Leitung des Lehrganges hatten abwechselnd die Herren Baron von Cetto, Kgl. bayr. Landesinspektor Rebholz und der Unterzeichnete. Es war für einen jeden und nicht am wenigsten für den Unterzeichneten wirklich eine große täglich erneute Freude, die anhaltende Aufmerksamkeit, das Ausharren bis zum Schluß und das Zusammenhalten aller bei den Besuchen der Anlagen und den gemeinsamen Zusammenkünften an den Abenden zu beobachten.

Die Lehrgänge des Deutschen Pomologen-Vereins die abwechselnd in verschiedenen durch ihren Obstbau hervorragenden deutschen Obstbaubezirken statfinden, unterscheiden sich von den seit zwei Jahren auf Verfügung des preußischen Herrn Ministers für Landwirtschaft, Domänen und Forsten eingerichteten Repetitionskursen außer anderem dadurch, daß unter den Teilnehmern der Lehrgänge des D. P.-V. alle deutschen Obstbaubezirke vertreten sind und daß die Vorträge bei den Lehrgängen des D. P.-V. nicht etwa nur Repetitionskurse sind, sondern daß sie vielmehr die neuesten Erfahrungen, Beobachtungen und Forschungen von hervorragenden Männern der Praxis und Wissenschaft zur Kenntnis aller derer bringen, die berufen sind, die Lehrer und Führer des deutschen Obstbaues zu sein.

Die Lehrgänge des D. P.-V. sind dazu bestimmt, bei aller freien Bewegung für die Tätigkeit des einzelnen eine gewisse Einheitlichkeit der Anschauung und — besonders für die Lehrer im Obstbau — eine gewisse Einheitlichkeit in der Ausübung ihrer Lehrtätigkeit herbeizuführen und der Gefahr des Gegeneinanderlehrens vorzubeugen. Es ist die Aufgabe der Lehrgänge des D. P.-V. dadurch, einen deutschen Obstbau zu erreichen, und jeden besonderen Obstbau eines einzelnen deutschen Bundesstaates auszuschliessen.

Bei der Beurteilung darüber, ob dieser Zweck durch die bisherigen Lehrgänge des D. P.-V. erfüllt worden ist, stütze ich mich nicht etwa nur auf mein eigenes Urteil, dem ich allerdings einen strengen Maßstab zu unterlegen und es nur nach sorgfältiger Abwägung zu bilden gewohnt bin. Ich bin vielmehr bemüht gewesen, das Urteil unabhängiger, urteilsfähiger Männer zu erwirken, die wiederum die Ansichten anderer ihnen bekannter Obstbaupraktiker erforscht haben. Alle stimmen darin überein, daß die bisher gewählten Vortragsgebiete, die Wahl der Vortragenden, deren Vorträge und der gesamte Verlauf der bisherigen Lehrgänge des D. P.-V. im besonderen des letzten in München, bei allen Teilnehmern die größte Befriedigung gefunden haben. Umsomehr wird der Vorstand des D. P.-V. sich bemühen, die künftigen Lehrgänge weiter zu vervollkommnen und für sie Männer zu gewinnen, deren Namen schon den Erfolg verbürgen und deren Erscheinen, wie es unter anderen in München z. B. bei Herrn Professor Dr. Müller-Thurgau, Direktor der Schweizerischen Versuchsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Wädenswil in der Schweiz zutraf, der Deutschlands Gartenbau-Lehranstalten leider verloren gehen mußte, allein schon eine begeisterte Zuhörerschaft verbürgt.

Der nächste Lehrgang, dessen Veranstaltung von den verfügbaren Mitteln des D. P.-V. abhängig sein muß, wird voraussichtlich die Obstverwertung behandeln. Der Vorstand wird rechtzeitig an die Arbeit gehen, um für dieses Gebiet Männer der Praxis und Wissenschaft von anerkanntem maßgebenden Ansehen als Vortragende zu gewinnen, und auch für den Lehrgang eine Stadt zu finden, die es durch ihre Großbetriebe für die Obstverwertung ermöglicht, die Teilnehmer auch an praktischen Arbeiten teilnehmen zu lassen, denen die neuesten wissenschaftlichen und praktischen Erfahrungen zugrunde gelegt werden sollen.

Dem Reichsamt des Innern, den Königlich bayerischen Ministerien, im besonderen den Herren Vortragenden, Herrn Baron von Cetto und Herrn Kgl. bayr. Landes-Inspektor Rebholz, den Vorstehern und Direktoren der in und bei München besuchten Anlagen, den Führern und allen, die zu dem vortrefflichen Gelingen des Lehrganges in München beigetragen haben, gebührt des D.P.-V. aufrichtiger und großer Dank, den ich auch an dieser Stelle gerne zum Ausdruck bringe.

Die Vorträge des IV. Lehrganges werden veröffentlicht werden.

Lorgus.

Deutsche Obstbauzeitung 1910. Heft 21; 2. Juliheft.

Digitized by Google

In diesem Sommer werden folgende Lehrreisen unternommen werden:

1. Holland und Belgien, Reisezeit 9 Tage, Reise bis Nimwegen nicht eingerechnet, Kosten etwa 200 Mark.
2. England, 8 Tage, Reisezeit bis London nicht eingerechnet, Kosten etwa 300 Mk.
3. Österreich, Böhmen und Mähren, 7 Tage, Kosten etwa 200 Mark.
4. Weintreibereien in Gransee und Luckau in nächster Nähe Berlins. Baumschulen und Obstanlagen bei Berlin. Im Anschluß daran auf dem Reisewege je nach vorhandener Zeit und Reisekasse Besuch des Obstmustergartens in Diemitz, der Kirschenanlagen in Frankenhausen und Sangerhausen. der Obsterwerbsanlagen in Rötha usw. Kosten etwa 150 Mark.

Für die Führung im Auslande sind zuverlässige landes- und sprachkundige Herren gewonnen und die Erlaubnis zum Besuch der Anlagen und Empfehlungen von maßgebenden Kreisen beschafft worden.

Die Reisen werden voraussichtlich am 31. Juli angetreten werden. An diesen Reisen können sich noch eine beschränkte Zahl Mitglieder des D. P.-V. auf ihre eigenen Kosten beteiligen.

Reisewege und nähere Mitteilungen über die angefragte Reise werden auf Anfragen geschickt.

Es wird die Mitglieder des D. P.-V. freuen, zu erfahren, daß die Zahl der neuen Mitglieder im Laufe der letzten vier Wochen nicht weniger als 162 betragen hat. Seit dem Erscheinen des neuen Mitgliederverzeichnisses, Ende Mai, sind 289, im Laufe des Jahres 1910 bisher 684 und seit der Verlegung der Geschäftsstelle im ganzen 2156 Mitglieder eingetreten. Wir knüpfen an diese Mitteilung die Bitte, daß alle Mitglieder des D. P.-V. sich daran beteiligen mögen, unserem Verein neue Mitglieder und damit neue Arbeitskräfte zum Nutzen des Deutschen Pomologen-Vereins und des deutschen Obstbaues zuzuführen. Bisher waren es im Verhältnis zu der Gesamtzahl der Mitglieder immer nur recht wenige, die wiederkehrend neue Anmeldungen gebracht haben. Mit der wachsenden Zahl seiner Mitglieder wird der D. P.-V. mehr als bisher imstande sein, seine großen ihm gestellten Aufgaben zu erfüllen und mehr noch als bisher seinen Mitgliedern Gelegenheit zu geben, an den Lehrgängen, Lehrreisen und an allen seinen Veranstaltungen mit Beihilfen des D. P.-V. teilzunehmen.

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach
Lorgus

Ausländische Arbeitskräfte in Obstkulturen und gärtnerischen Betrieben.

Von **Richard Zorn,** Obstkulturen, **Hofheim a. Taunus.**

Es gibt in unserem Vaterlande noch genug Gegenden, wo der Landwirt, Obstzüchter und Gärtner einheimische Arbeitskräfte, sowohl männliche wie weibliche, in hinreichender Zahl erhalten kann. Anders ist es aber in Industriegegenden, bei manchen Großstädten und Kurorten. Infolge der hohen Löhne, die in der Eisenindustrie, beim Bergbau, von chemischen Fabriken und sonstigen gewerblichen Unternehmungen bezahlt werden, verliert die Landwirtschaft und Gärtnerei gewöhnlich die besten Arbeitskräfte, da sie nicht im stande ist, gleich hohe Löhne bei verkürzter Arbeitszeit zu zahlen. Ebenso ist es mit den jugendlichen Arbeiterinnen (Mädchen). Wo Webereien, Spinnereien, Zigarren- und Tabakfabriken und dergl. bestehen, finden Tausende von Mädchen verhältnismäßig leichte Arbeit und das ganze Jahr hindurch. Großstädte und Kurorte verschlingen ebenfalls viel Landmädchen als Dienstmädchen, Näherinnen usw. So sind denn in vielen Gegenden Gärtner und Landwirte übel daran und müssen sich für Feld- und Gartenarbeit, zum Hacken, Graben, Jäten usw. mit den eigenen Familienangehörigen, mit älteren Leuten, Schulkindern usw. behelfen.

Als nach dem großen Kriege Gewerbe und Industrie in Deutschland eine gewaltige Entwicklung nahmen, begannen bereits größere Güter, fremde Arbeitskräfte vom Osten her einzuführen, zuerst Polen aus Posen und Westpreußen, ferner Schlesier, Ostpreußen, Leute aus der Landsberger Gegend usw. Nachdem in der deutschen Landwirtschaft die Arbeiternot immer größer wurde, kommen jetzt im Frühjahr auch viele tausend Ausländer ins Land, hauptsächlich Polen

Digitized by Google

aus Galizien und Russisch-Polen, ferner Ungarn, Slovaken, Ruthenen, gar nicht zu gedenken der Italiener und Kroaten, die mehr bei Bahnbauten und als Erdarbeiter Verwendung finden.

Von den verschiedenen Volksstämmen gelten die P o l e n als weniger zuverlässig, öfters aufsässig und der Aufsicht bedürftig, doch gibt es auch sehr gute Leute unter ihnen. Sie können besonders beim Akkordarbeiten tüchtig zugreifen, wie beim Rübenhacken und Rübenroden, Kartoffelnbehacken, Mähen und Binden. Im Obstbau und Gärtnerei sind aber Akkordarbeiten selten ausführbar. U n g a r n aus Süd- und Oberungarn (auch viel Deutsche dabei) werden gelobt, sind aber ziemlich anspruchsvoll. S l o v a k e n aus Oberungarn (meist Mädchen) kommen bereits häufig nach Deutschland, sind mir aber nicht näher bekannt. Tüchtige deutsche Leute (hauptsächlich Mädchen) kommen aus S c h l e s i e n (Kreis Trebnitz usw.). Man findet sie meist in der Provinz und Königreich Sachsen auf Gütern, sowie in den großen Samenbaubetrieben. Leider sind sie schwer zu haben und gehen sie nicht gern allzuweit, wie bis zum Rhein oder Westfalen. Als ganz besonders geeignet für gärtnerische Betriebe und Obstkulturen halte ich die R u t h e n e n o d e r K l e i n r u s s e n. Dieser slavische Volksstamm bewohnt in seiner Hauptmasse einige Gouvernements Rußlands (Ukraine usw.) ferner den östlichen Teil von Galizien, die Bukowina und einige Grenzbezirke Oberungarns. Sie sind griechisch-katholisch[1]) und sprechen eine dem Großrussischen ähnliche Sprache. Sie haben auch die russischen Schriftzeichen, so daß der Deutsche weder das Gedruckte noch das Geschriebene lesen kann.[2]) Für uns kommen z. Z. nur die unter österreichischer Herrschaft lebenden Ruthenen aus dem östlichen Galizien in Betracht. Sie leben dort zum Teil in tiefster Armut und sind ein unverwöhnter und abgehärteter Menschenschlag. Von Charakter sind sie gutartig, immer munter und guter Dinge, dabei sehr fleißig und von selbst tätig. Besonders unter den Mädchen findet man ausgezeichnete Arbeiterinnen, geschickt und anstellig, sowohl beim Graben, Jäten wie beim Pflücken von Erdbeeren, Himbeeren usw.

Was die Lohnverhältnisse anbelangt, so stellen sich die Kosten für Ruthenen und andere Ausländer pro A r b e i t s t a g bei Mädchen auf 1.70 bis 2 Mk., bei Männern und Burschen auf 2.20—2.50 Mk. im Durchschnitt. Diese Kosten setzen sich zusammen bei Mädchen aus etwa 80—90 Pfg. Tagelohn, (80—90 Pfg. Deputat Brot, Kartoffeln, Mehl, Schmalz, Reis usw.), Wohnung, Heizung, Licht, Krankenkasse usw., ferner noch pro Tag 5—25 Pfennig Beschaffungs- und Reisekosten. Je näher der russisch-österreichischen Grenze, je niedriger werden die Reisekosten sein, aber bis zur Rheingegend (Frankfurt-Mainz) betragen sie schon pro Kopf für Hin- und Rückreise 38.50—39 Mk. Dazu kommen noch ca. 5 Mk. Beschaffungskosten.

Gewöhnlich kommen die Leute zwischen Mitte März und Mitte April nach Deutschland und kehren im November — auch früher oder später — in ihre Heimat zurück.

Was nun die Beschaffung der ausländischen Arbeitskräfte anbetrifft, so geschah diese früher ausschließlich durch Stellenvermittler, die meist in Schlesien und Posen wohnen. Da aber leider darunter manche Schwindler waren und noch sind, die es auf die im voraus eingesandten Reisegelder und Provisionen abgesehen haben, ist von den Landwirtschaftskammern für die Leutebeschaffung eine Zentralstelle geschaffen worden, die D e u t s c h e F e l d a r b e i t e r - Z e n t r a l s t e l l e in Berlin SW 11, Hafenplatz 10. Diese hat an der österreichischen und russischen Grenze mehrere Grenzämter, von wo aus die bestellten Leute direkt an die Auftraggeber gesandt

[1]) Die vielen Feiertage der griech.-kath. Kirche — allein 6 zwischen April und Oktober — an Wochentagen sind allerdings störend für unseren Betrieb.

[2]) Das ist so ein kleines Beispiel von so vielen im Leben und in der Berufstätigkeit, wo uns die gewaltige Kluft entgegengähnt, die zwischen dem höheren Schulwesen (speziell dem humanistischen Gymnasium) und dem p r a k t i s c h e n L e b e n besteht! Mit allerlei totem - Wissen und scholastischem Ballast längst untergegangener Sprachen (Latein, Griechisch) werden die Köpfe beschwert, während g a n z a n d r e Dinge, die fürs m o d e r n e L e b e n passen, wie R u s s i s c h und E n g l i s c h, N a t u r w i s s e n s c h a f t e n, B ü r g e r- und G e s e t z e s k u n d e usw. zu wissen nötig sind. Wie sonderbar urteilen mitunter z. B. unsere R i c h t e r in landwirtschaftlichen und gärtnerischen Streitsachen, weil sie der Natur und dem praktischen Leben ganz entfremdet sind!

Digitized by Google

werden. Die Vermittlung geschieht zu festen Sätzen und erhält man Kontrakte in allen Sprachen zum Ausfüllen zugesandt.

Einzelne Landwirtschaftskammern haben noch besondere Arbeitsnachweis- und Vermittlungsstellen, so die für die Provinz Brandenburg in Berlin (Koppenstr. 74) die für Schlesien in Breslau (Gartenstr. 97).

Recht merkwürdige Vorschriften bestehen hinsichtlich der Aufenthaltszeit und Quittungskarte bei den ausländischen landwirtschaftlichen Arbeitskräften. Während nämlich alle fremden Nationalitäten wie Ungarn, Ruthenen, Slovaken usw. das ganze Jahr resp. dauernd in Deutschland verweilen dürfen, müssen alle Polen aus Russisch-Polen und aus Galizien das Land im Herbst verlassen. Während aber alle ausländischen Arbeiter versicherungspflichtig sind und eine Quittungskarte haben müssen, brauchen die Polen (selbstverständlich nur die ausländischen Polen) keine Quittungskarte. Der Arbeitgeber hat aber hiervon keinen Vorteil, denn er muß den auf ihn eigentlich entfallenden Betrag, also die Hälfte des Beitrags, der für die Invaliditätsversicherung zu leisten wäre, dennoch entrichten und an die Landes-Versicherungsanstalt abführen. Hoffentlich wird durch die neue Reichsversicherungsordnung diese unberechtigte Unterscheidung zwischen „Polen“ und „Nichtpolen“ beseitigt, ebenso wie eine andre Verfügung, daß nämlich Polen und Ruthenen aus gewissen Bezirken Galiziens nicht zusammen beschäftigt werden dürfen!

Meine Ausführungen sollten hauptsächlich den Zweck haben, die gärtnerischen Kreise über ausländische Arbeitskräfte in etwas aufzuklären. Die „Leutenot“ existiert ja zum Glück nicht überall in Deutschland, aber wo sie besteht oder wo man nur „Saisonarbeiter“ (vom Frühjahr bis Herbst) braucht, wird man zu Ausländern greifen müssen. In den großen Samenkulturen der Provinz Sachsen, in Spargelplantagen beschäftigt man schon vielfach fremde Leute, besonders Mädchen. Aber auch in obstbaulichen Betrieben von einiger Ausdehnung sind sie öfters nötig und da möchte ich die Aufmerksamkeit speziell auf die Ruthenen als tüchtige und geschickte Gartenarbeiter lenken. Besonders die Mädchen sind flinke Pflückerinnen des Beerenobstes usw. und sie klettern bei mir sehr behende selbst auf Mirabellen- und Zwetschenbäumen barfuß herum, wenn die Ernte der Früchte drängt.

Versuche über das Abmähen der Erdbeerfelder nach der Ernte.

Von **Karl Huber,** Kgl. Garteninspektor **Oberzwehren.**

Das in großen Erdbeerpflanzungen hie und da durchgeführte und auch vielfach empfohlene Abmähen des Erdbeerlaubes nach der Ernte hat für jeden, der es einmal durchgeführt hat, viel Bestechendes. Das alte, vielfach pilzkranke Laubwerk fällt weg, die Erde der Beete läßt sich leicht bearbeiten, die Pflanzen erhalten in Kürze ein frisches junges Aussehen. Wir selbst haben dies Verfahren eine Zeitlang regelmäßig durchgeführt, besonders als sich die Erdbeermilbe in den Pflanzungen einzunisten drohte.

Mit der Zeit aber kamen uns doch Bedenken darüber, wie das Abmähen auf den Ertrag im nächsten Jahre wirke und es wurde beschlossen, dies durch einen Versuch klar zu stellen.

Als Versuchsstück diente eine mit Apfelspindeln bepflanzte und mit wagrechten Schnurbäumen einseitig begrenzte Rabatte, welche seit Herbst 1907 mit Erdbeeren der Sorte Sieger bepflanzt war. Die nicht besonders hohen Erträge sind zum Teil auf das schlechte Erdbeerjahr 1909 überhaupt, zum Teil auf die schon etwas starke Beschattung durch die Bäume zurückzuführen. Von diesem Landstreifen in Gesamtlänge von 1709 m, der etwa 700 Erdbeerpflanzen trug, wurde die eine Hälfte nach der Ernte 1908 abgemäht, den Pflanzen der anderen Hälfte beließ man das Laubwerk, rankte nur, wie üblich, ab. Der Pflanzenbestand betrug vor der Erntezeit 1909 auf dem abgemähten Teil 347 Stück, auf dem nicht abgemähten 325 Stück. Die vom 21. Juni einsetzende und bis zum 21. Juli dauernde, also sehr späte Ernte, bei welcher ein wesentlicher Unterschied in der Reife auf beiden Abteilen sich nicht zeigte, lieferte folgendes Ergebnis.

Es wurden geerntet auf dem abgemähten Abteil 38,87 kg, auf dem un-

Digitized by Google

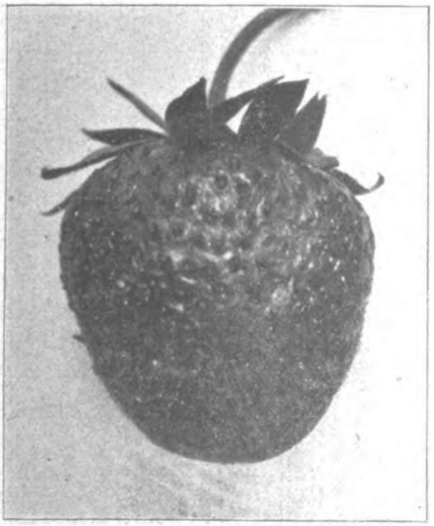
gemähten 44,25 kg, also ein Ausfall zu Ungunsten der abgemähten Fläche, der umsomehr ins Gewicht fällt, als die Pflanzenzahl des letztgenannten Teiles geringer war, als da, wo abgemäht wurde. Auf die Pflanze verrechnet war der Gewichtsertrag für jede Pflanze im abgemähten Teil 112 g, im ungemähten Teil 136 g. Bei dem Durchschnittserlös von 1.16 Mk. für das Kilogramm, wie wir solchen 1909 erhielten, würde der Roherlös bei der abgemähten Staude 12 Pfg. gegen 15 Pfg. bei der unabgemähten betragen. Das Ergebnis dieses Versuches spricht also gegen das Abmähen, womit allerdings kein unbedingt abschließendes Urteil gegeben sein soll. Es ist vielmehr nur beabsichtigt, durch die jetztzeitige Veröffentlichung desselben den Erdbeerzüchtern Gelegenheit zu geben, vergleichende Versuche auszuführen. Bei der Beurteilung dieser Ergebnisse wäre noch zu beachten, daß bei einem stark von Blattfallkrankheit und Milben befallenen Pflanzenbestand der Erdbeerfelder das Ergebnis sich wesentlich anders stellen dürfte, da beide Krankheiten erfahrungsgemäß durch Abnahme und Wegbringen des Laubwerks in ihrer Ausbreitung wesentlich gehemmt werden. Auch die leichtere und damit billigere Behandlung der Erdbeerbeete bei Anwendung des Abmähens wäre in Betracht zu ziehen.

So dürfte denn das letzte Wort in dieser Sache noch nicht gesprochen sein.

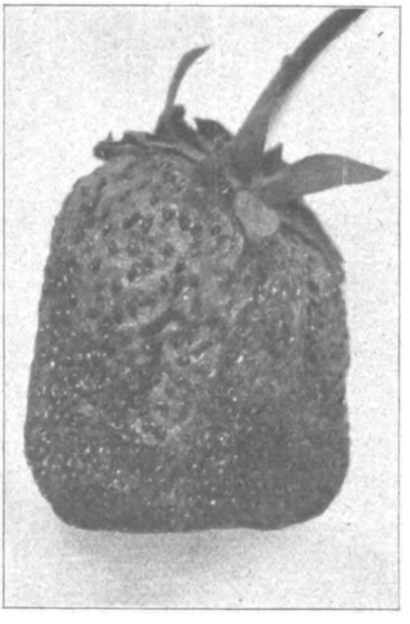
Empfehlenswerte Erdbeer-Neuheiten.

Von **W. Kliem**, Baumschulen, **Gotha.**

Unter den fast täglich erscheinenden Erdbeer-Neuheiten vermögen sich nur immer ganz wenige Eingang in die Massenkulturen zu verschaffen. Ist aber eine Sorte für Massenbau geeignet, so ist sie dies noch viel mehr für den Hausgarten und den Liebhaber. Trotzdem werden von Liebhabern und Sammlern noch eine Anzahl Sorten gezogen, welche nur aus rein persönlicher Liebhaberei nach der einen oder anderen Seite beibehalten werden.



Erdbeere Rheingold,
eine Frucht in natürlicher Größe.



Erdbeere Konsum,
eine Frucht in natürlicher Größe.

Die Paßkarte, mit welcher die Neuheiten in die Welt geschickt werden, läßt keinen Zweifel über die Vorzüglichkeit der Sorten aufkommen, nach dieser sind sie alle tadellos. — Anders sieht es mit dem Führungsattest aus, welches wir den Sorten nach 5—10jähriger Kulturzeit ausstellen.

In nachfolgendem möchte ich ver-

Digitized by Google

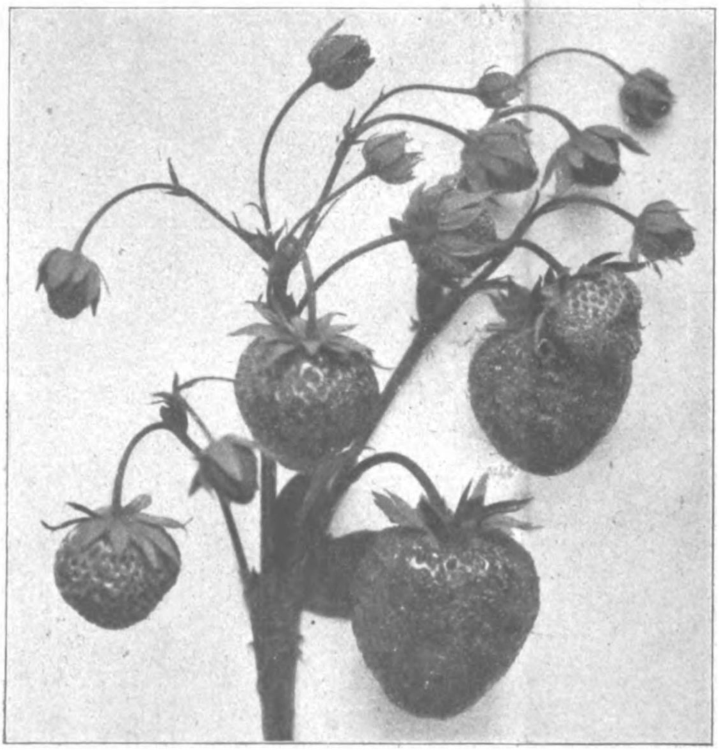
suchen, verschiedene Sorten zu nennen, welchen nur ein gutes Führungsattest ausgestellt werden kann.

Wenn ich als guter Deutscher mit den deutschen Züchtungen beginne, so tue ich dies nicht allein aus Patriotismus, sondern auch aus der Überzeugung, daß unsere deutschen Züchtungen, welche meist der Fragaria grandiflora-Klasse angehören, einen höheren und dauernden Wert für uns haben als wie die englischen Züchtungen, welche meist der Fragaria scarlet-Klasse angehören.

Den Beweis liefern heute in Deutschland die in den Massenkulturen befindlichen Sorten ganz von selbst, denn unter ihnen befinden sich genau genommen gegenwärtig eigentlich nur zwei Hauptsorten der Fragaria scarlet-Klasse, Noble und Royal Sovereign. Als französische Züchtungen kommen heute vereinzelt in Frage Marguerite, Boule d'or, Louis Gauthier, La Constante, Theodor Mulie, La gross Sucree und neuerdings von den Remontantsorten St. Joseph und vor allem die herrliche La Perle.

Als deutsche Züchtungen finden wir König Albert, Garteninspektor Ad. Koch, Kaisers Sämling, Jucunda (Ehlers Fruchtbare), Abricose, Prof. Dr. Liebig, Rudolph Goethe, Dr. Wilh. Neubert, Ruhm von Coethen, Kaiser Wilhelm, Sieger.

Als neuere kommt hinzu Rheingold. Wenn bei der Einführung dieser Sorte gesagt wurde, sie sei gut, so kann man heute nach 10jähriger Probe sagen, sie ist vorzüglich. Rheingold ist ein Sämling, der seit 60 Jahren in Kultur befindlichen und immer noch vorzüglichen Jucunda-(Ehlers Fruchtbare), sie hat nicht nur alle deren guten Eigenschaften, sondern die Mutter noch in vieler Beziehung übertroffen. Rheingold hat einen vorzüglichen gesunden, kräftigen Wuchs, ist sehr winterfest und trägt sehr reich und reift sehr früh, teils vor Noble und Deutsch Evern. Die Früchte sind meist doppelt so groß wie Jucunda, die gleiche lebhaft rote Farbe mit dem gelben, aufliegenden Samen geben der Frucht ein hervorragend verlockendes Äußere, wodurch sie sich sehr gut verkauft. Die Frucht ist meist herzförmig, spitz, teils aber auch dreikantig, sehr fest für den Transport und sie hält sich gut rein bei Regenwetter! Die sehr kräftigen, regelmäßig voll besetzten Fruchtstengel erscheinen in reicher Anzahl und bilden ihre Früchte stets gut aus, die Pflanze hält ihre Fruchtbarkeit wie Jucunda 6—8 Jahre und man kann sagen, sie erhöht mit dem Alter die Tragbarkeit, sie gedeiht auf jedem Boden.



Erdbeere Rheingold; Fruchtstengel, verkleinert.

Konsum ist ein Kind von der weit verbreiteten „Garteninspektor Adam Koch", welche sie in verschiedener Hinsicht übertrifft, der Wuchs ist gesund: die Fruchtbarkeit dauert 6—8 Jahre lang. Die massig erscheinenden Fruchtstengel bilden ihre Früchte gut aus; dieselben sind etwas dunkler wie die der Mutter und mehr taschenartig geformt, am unteren Ende oft wie zusammengeschnürt, diese letz-

Digitized by Google

teren Früchte bleiben oft an der Spitze etwas hell, die Farbe und die Größe machen sie leicht verkäuflich.

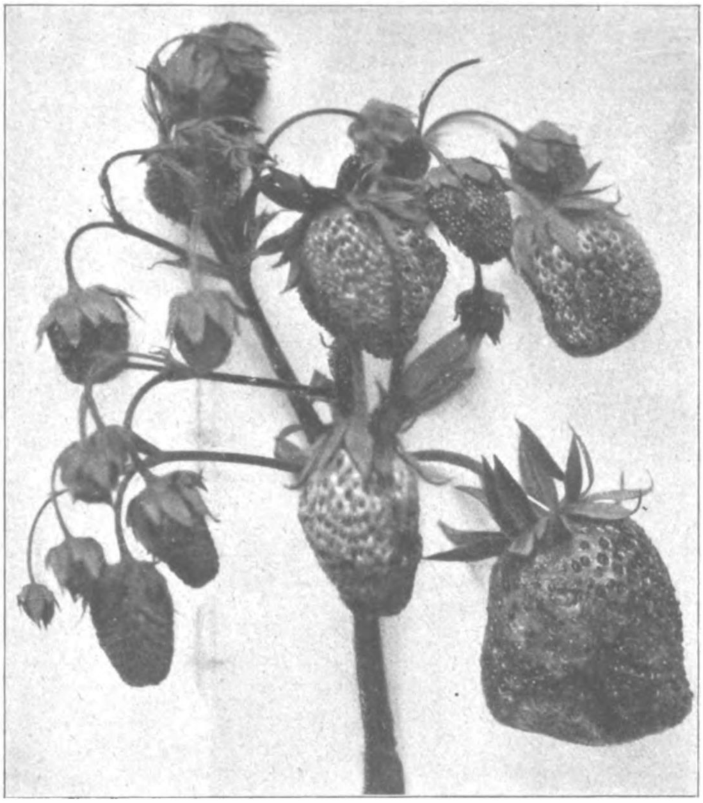
Delicateß wird von verschiedenen Obstzüchtern „frühreifende König Albert“ genannt. Diese Bezeichnung sagt eigentlich genug für die Sorte, sie ist in der Tat ein Sämling von König Albert. Die Pflanze hat dunkleres Laub und niedrigen Wuchs und macht auffallend wenig Ausläufer, im übrigen ist sie mehr winterhart als König Albert und hat eine sehr langjährige Fruchtbarkeit und gedeiht auf jedem Boden. Die in ganz erstaunlicher Menge erscheinenden Fruchtstengel sind sehr gut besetzt und bilden alle Früchte gut aus, die Farbe ist rosa wie bei König Albert. Das Fleisch ist weiß und das Gewürz ebenso fein als bei der König Albert; es ist schade, daß Delicateß so hellfrüchtig ist und sich infolgedessen nicht für Transport und Konserven eignet. Wer eine Delicateß mit rotem Fleisch und roter Außenfarbe zieht, kann allein hierdurch ein wohlhabender Mann werden.

Königin Luise, obwohl noch neueren Datums, scheint ebenfalls eine Massenanbausorte zu bleiben, der Wuchs ist kerngesund und kräftig, widerstandsfähig, die sehr kräftigen Fruchtstengel erscheinen gut besetzt, bilden aber ihre Früchte nicht alle gut aus, die Form ist im großen und ganzen herzförmig, die dunkelrote Farbe dürfte etwas lebhafter sein. Das Fleisch ist rot, die Frucht fest, die Reife früh und lange anhaltend. Die Pflanze hat ebenfalls eine sehr langjährige Fruchtbarkeit.

Jörn Uhl, obwohl auch hier noch keine sehr langjährigen Erfahrungen vorliegen, darf man mit Sicherheit annehmen, daß sie sich ihren Platz als Massensorte erhalten wird. Die große bis sehr große kammartige, oft dreieckige Frucht ist lebhaft rot gefärbt, die Pflanze kräftig und gesund wachsend, die Fruchtstengel erscheinen ganz besonders zahlreich und bilden die sehr reichlich angesetzten Früchte alle gut aus.

Schöne Lore verspricht ebenfalls nur Gutes, die Pflanze ist gesund und winterhart, die Fruchtstengel erscheinen zahlreich, mit gut ausgebildeten Früchten von schöner, roter Farbe und festem Fleisch.

Weserruhm ist auch noch neueren Ursprungs. Die Pflanze ist sehr kräftig wachsend und hervorragend reichtragend. Hoffentlich hält sie dies auch noch als ältere Pflanze mit langer Lebensdauer. Sie ist noch zu neu, um hierüber bestimmte Angaben zu machen; bis jetzt muß sie als sehr reichtragend bezeichnet werden. Der Wuchs ist kräftig, bisher gut winterhart, die Früchte sind schön rot gefärbt und fest und erheblich groß, schön herzförmig und wohlschmeckend.


Erdbeere Konsum; Fruchtstengel, verkleinert.

Korbfüller ist von erstaunlicher Tragbarkeit, die hellroten, spitzen Früchte

Digitized by Google

bilden sich gut aus, die Pflanze ist winterhart und nach meinem Dafürhalten eine vorzügliche Sorte, welche gewiß dauernden Wert behalten wird.

Als neuere Sorten, welche der Fragaria scarlet-Klasse angehören, kommen nur wenige für den Massenbau in Betracht, seit dem Erscheinen der Noble und Royal Sovereign sind eine Menge neuere Sorten erschienen, aber ganz wenige haben Aussicht gleich den beiden oben genannten ihren Platz dauernd zu behaupten.

The Laxton ist der Royal Sovereign sehr ähnlich, findet aber nicht den gleichen Anklang in den Kulturen.

Bedfort Champion ist ebenfalls mit Royal Sovereign zu vergleichen, bringt schöne, große Früchte von schöner Farbe, scheint aber beinahe noch empfindlicher im Wuchs zu sein.

Laxtons Revard hat riesig große, taschenförmige, innen wie außen schön rot gefärbte Früchte, welche an sehr kräftigen Stengeln zahlreich erscheinen, das Aroma ist gut, die Pflanze ist gesund und kräftig, so daß man ihr alle Hoffnung entgegenbringen kann.

Späte von Leopoldshall. Die Pflanze ist kerngesund und kräftig wachsend, ist gegen Hitze und Kälte unempfindlich, sie trägt außerordentlich reich, die sehr großen Früchte sind verschieden geformt, innen wie außen schön rot gefärbt, sie reift spät und langsam, hat eine langjährige Tragbarkeit, so daß ihr Platz in den Kulturen gesichert erscheint.

„Sonntagskind“.

Von **F. Mey**, Obstbautechniker, **Herford.**

Die Monatserdbeere Sonntagskind ist ein Zufallssämling, der in den Kulturen von D. Uhlhorn jr.-Grevenbroich als junge Pflanze zwischen Monats- und Moschuserdbeeren stehend gefunden wurde. Durch die Größe der Frucht, reiche Tragbarkeit auffallend, wurde diese Pflanze besonders weiter vermehrt und beobachtet. Vor etwa zehn Jahren gab Herr D. Uhlhorn die Erdbeere unter obigem Namen in den Handel.



Eine Pflanze der Monatserdbeere „Sonntagskind“ im 2. Jahre. Neben einer großen Zahl noch unausgebildeter, trägt diese Pflanze 35 gut entwickelte Blütenstengel.

Diese Sorte ist im hiesigen Provinzialobstgarten seit fünf Jahren in Kultur, auf mittelschwerem Lehmboden stehend, hat sie bisher die ihr vom Züchter mitgegebene Empfehlung durch reiche Fruchtbarkeit, die von den ersten Tagen des Juni bis zum Eintritt der Fröste anhält, gerechtfertigt. Durch diese andauernde Fruchtbarkeit unterscheidet sich „Sonntagskind“ vorteilhaft von den übrigen Monatserdbeeren. Es ist eine rankende Sorte, jedoch zeigt sich diese Eigenschaft bei der Verwendung auf Rabatten, zu Einfassungen nicht als besonders störend.

Die Fruchtfarbe ist dunkelrot, die Form rundlich etwas zugespitzt. Den ganzen Sommer und Herbst hindurch sind die starken Büsche mit reifenden Früchten und Blüten besetzt. Die Früchte, im Geschmack etwas säuerlich, besitzen ein angenehmes Aroma, das besonders bei warmer trockener Witterung hervortritt. Die Erdbeere eignet sich zum Rohgenuss, ebenfalls ist sie für Bowlen vorzüglich. Nach Mitteilung des Verbreiters Herrn D. Uhlhorn soll diese Erdbeere etwas empfindlich gegen Winterkälte sein, nach den hiesigen Beobachtungen hat sich die Sorte stets als widerstandsfähig und

Digitized by Google

harterwiesen; freilich werden die Pflanzen, besonders die ein- und zweijährigen, regelmäßig im Spätherbst leicht mit verrottetem Stallmist umlegt und so in bester Weise gegen die trockenen Fröste geschützt. Letztere haben in grösseren Erdbeerkulturen gerade in den letzten Jahren empfindliche Schäden angerichtet. Die Kultur dieser Monatserdbeere ist hier eine dreijährige, die Pflanzen werden auf besonderen Beeten, Rabatten, oder als Einfassung verwandt, erhalten hier die volle Sonne und befriedigen in jeder Weise. Die Pflanzung erfolgt bereits Ende Juli bis Anfang August, also frühzeitig, dadurch ist es möglich, bereits im kommenden Sommer eine gute Ernte zu erhalten. Diese frühe Pflanzung ermöglicht es der Pflanze, sich bis zum Winter genügend zu bewurzeln und damit leichter die Unbilden des Winters zu überstehen.

Die Anpflanzung dieser Monatserdbeere empfiehlt sich dort, wo nicht zu trockener Boden vorhanden, sowohl für den Erwerbsobstzüchter, der Absatz für Monatserdbeeren hat, als auch für den Gartenbesitzer und -Liebhaber, der auf kleinem Raum fortdauernd Erdbeeren, wenn auch keine Riesenfrüchte, haben möchte.

Immertragende und zweimaltragende großfrüchtige Erdbeeren.

Von **Wilh. Kliem,** Baumschulen, **Gotha.**

Seit Jahren erscheinen immer wieder Neueinführungen von remontierenden Erdbeeren. Ich unterscheide diese in zwei gesonderte Klassen und zwar in

Z w e i m a l t r a g e n d e und

I m m e r t r a g e n d e.

Unter die ersteren gehören Louis Gauthier, Belle Alliance usw., sie tragen wie alle anderen Erdbeeren an der Hauptpflanze zum erstenmal, die dann neu erscheinenden ersten Pflanzen der Ranken bringen im Spätsommer ebenfalls noch 1—2 Fruchtstengel. Louis Gauthier trägt in der ersten Ernte ziemlich reichlich und große Früchte, auch die zweite Ernte ist noch recht annehmbar, während bei Belle Alliance die erste Ernte schon mäßig ist und die zweite kaum zu rechnen ist.

Als Immertragende erschienen Pius X., La Constance, Feconte, Ed. Lefort, Jeanne d'Arc, Oregon, Rubicunda, St. Anton de Padua, St. Joseph. Alle eben genannten bringen fortgesetzt an der alten Pflanze neue Früchte hervor, auch vereinzelt an den jungen Pflanzen; empfehlenswert sind nur von diesen St. Joseph und St. Anton, sie tragen am reichlichsten und schon recht ansehnliche Früchte.

Die nun erst neuerdings angeführte La Perle stellt aber alle bisherigen immertragenden Sorten tief in den Schatten. Die Pflanze hat einen verhältnismäßig kräftigen Wuchs. Die alten Pflanzen sind vom Frühling an bis starker Frost eintritt ununterbrochen mit recht ansehnlichen, gut ausgebildeten Früchten besetzt, die Farbe ist dunkelrosa, mit einem sehr feinen Gewürz. Die Ausläufer bringen noch im selben Herbst an den ersten Pflanzen der Ranken hübsche Früchte. Sie übertrifft alles bisher erschienene an Immertragenden oder Remontierenden Erdbeersorten. Die Früchte werden hier im Oktober und November mit 1.20 Mk. das Pfund gehandelt. Ich glaube, La Perle würde sich im Topf im späten Herbst gut verkaufen. Im kalten Kasten, frostfrei verwahrt, dürfte es Früchte bis weit ins neue Jahr hinein geben. Ich empfehle diese Sorte jedem Erdbeerfreund für seinen Garten, er wird mit Freude im Herbst seinen Tisch mit frischen Erdbeeren schmücken.

Die Einfuhr des ausländischen Obstes nach Deutschland, insbesondere amerikanischer und australischer Äpfel in Hamburg.

Die in der „Festschrift zur Feier des 50jährigen Bestehens des D. P.-V.“ veröffentlichte Arbeit des Herrn Dr. C. B r i c k, Leiters der Station für Pflanzenschutz in H a m b u r g, über die Einfuhr ausländischen Obstes mußte, um die Aufnahme dieser für die Festschrift wünschenswerten Abhandlung noch ermöglichen zu können, aus technischen Gründen um einige Absätze gekürzt werden. Nachfolgend veröffentlichen wir zur Vervollständigung die fortgelassenen Teile dieser Arbeit. Es beziehen sich

Digitized by Google

also die Hinweise auf die Seiten und Stellen der Festschrift, zwischen denen die einzelnen Teile eingeschaltet werden müssen.

Zu Seite 178, 1. Absatz, nach Satz „Serbien erzeugt sie in großen Mengen“:

In der für 1908 angegebenen Zahl sind z. B. enthalten 380 000 dz Zwetschen im Werte von 13,9 Millionen Mark und 132 910 dz Äpfel, Ring- und Scheibenäpfel, Apfelschnitte usw. im Werte von 8,6 Millionen Mark. Auch die Einfuhr des getrockneten Obstes hat im Beginn des Jahres 1909 eine Steigerung erfahren, so sind im ersten Viertel 1909 123 209 dz getrocknete Pflaumen (Zwetschen) im Werte von 4,52 Millionen Mark eingeführt worden (gegen 73 754 dz im Werte von 2,71 Millionen Mark in derselben Zeit 1908); daran sind z. B. die serbischen Pflaumen mit 73 320 dz beteiligt (gegen 42 454 dz im Jahre 1908).

Seite 179 ist der dritte Absatz über die Zahl der Sorten amerikanischer Äpfel fortzusetzen:

„Aus Ostamerika kommen vornehmlich folgende Sorten: Baldwin, Ben Davis, Roxbury-, English- und Golden Russet, Greening, Newtown Pippin, Northern Spy, Spitzenburg, King; ihnen schließen sich an Seek-nofurther, Talman Sweet, Bellflower, Stark, York Imperial, Winesap u. a. Die beiden letztgenannten Sorten kommen gewöhnlich aus südlicheren Gegenden, wie Pennsylvania und Virginia. Ontario liefert ungefähr dieselben Sorten wie die anfangs genannten. Von Nova Scotia kommt in großen Mengen der Gravenstein-Apfel, ferner King in schönen Exemplaren, Ribston Pippin und einige wenige andere Sorten. California beschränkt sich fast nur auf den Newtown Pippin, Oregon liefert neben diesem besonders schön den Spitzenburg, während aus Washington daneben auch Rome Beauty, Winesap und Monmouth Black Twig neuerdings eingeführt sind.

Der Baldwin-Apfel macht meist die Hälfte, ja zuweilen nahezu $^3/_4$ des Gesamtimports an amerikanischen Äpfeln aus. Die Nordoststaaten bauen fast nur diese Apfelsorte, die allerdings hier meist etwas grobfleischig oder mehlig und nicht so vollsaftig ist. Ebenso kann der geschätzteste amerikanische Apfel, der Newtown Pippin, je nach seiner Herkunft sehr verschieden an Geschmack sein. Eine stattliche Fasszahl weist in manchen Jahren auch der Ben Davis-Apfel auf, zumal wenn Zufuhren aus Missouri und Illinois kommen; er ist zwar keine besonders wohlschmeckende Sorte, aber ein sehr haltbarer Apfel.“

Seite 179 ist hinter dem die Einfuhr amerikanischer Äpfel nach Hamburg behandelnden Absatz einzuschalten:

„Die Menge des aus Nordamerika eingeführten Obstes betrug 1896/97 230 156 Fässer und 13 217 Kisten, 1897/98 94 167 Fässer und 9991 Kisten, 1898/99 29 331 Fässer und 934 Kisten, 1899/1900 77 236 Fässer und 5769 Kisten, 1900/1901 30 746 Fässer und 838 Kisten, 1901/02 26 201 Fässer und 4406 Kisten, 1902/03 164 508 Fässer und 2537 Kisten, 1903/04 327 623 Fässer und 24 952 Kisten, 1904/05 207 057 Fässer und 2580 Kisten, 1905/06 223 765 Fässer und 15 674 Kisten, 1906/07 187 086 Fässer und 3873 Kisten, 1907/08 145 695 Fässer und 1967 Kisten, 1908/09 22 216 Fässer und 18 841 Kisten, 1909/10 96 871 Fässer und 26 191 Kisten. Wenn man bedenkt, daß etwa 90 Prozent der amerikanischen Obsternte im eigenen Lande verzehrt werden, etwa 9 Prozent nach England gehen und nur etwa 1 Prozent nach Deutschland kommt, so gibt dies vielleicht einen Begriff von der in Nordamerika erzeugten ungeheueren Menge Obstes.“

Seite 180 ist (nach den ersten zwei Zeilen) das australische Obst mit nachfolgendem Absatz zu ergänzen:

„Die Äpfel sind in ziemlich einheitlichen Kisten von 56: 29: 26 cm Größe und etwa 20 kg Bruttogewicht verpackt. Die Kisten sind vielfach aus Eucalyptusholz gefertigt und zeigen oft mehr oder weniger große Streifen und Einlagerungen von Kino. Der Brand der Kisten ist hinsichtlich Herkunft, Produzent, Versender, Qualität und Sorte meist sehr ausführlich. Die Obstsorten sind manchmal nur in Abkürzungen wiedergegeben, z. B. M F = Munroe's Favorite, C = Cleopatra. Zuweilen sind diese Abkürzungen sehr eigenartig gewählt, wie A L X für Alexander, S P für Stone Pippin, Sturmer Pippin und Scarlet Pearmain; hier kommt für die beiden erstgenannten Sorten indes auch die Kürzung St P, für Scarlet Pearmain SPM vor. Jede Kiste trägt außerdem noch einen Stempel des Fruchtinspektors: „Cert. Nr., Commonwealth of Australia“. Jede einzelne Frucht ist in Seidenpapier eingewickelt.

Die Hauptsorten der australischen Äpfel sind Jonathan, Cleopatra oder New York Pippin, Five Crown oder London Pippin, Munroe's Favorite oder Dunn's Seedling und Reinette du

Digitized by Google

Canada. Außerdem finden sich Rome Beauty, Rymer, Scarlet Pearmain, Adam's Pearmain, Alexander, Stone Pippin, Alfriston, Bismarck, Sturmer Pippin, Annie Elizabeth, Wellington Pippin u. a. Birnensorten sind Vicar of Wakefield, Winter Nelis, Goulou Morceau (= Hardenponts Winter-Butterbirne) u. a.

Es wurden eingeführt im Frühjahre 1908 73 960 Kisten Äpfel und 311 Kisten Birnen. Davon stammten aus Tasmania 22 477 Kisten Äpfel und 205 Kisten Birnen, aus Süd-Australien 23 104 Kisten Äpfel und 55 Kisten Birnen, aus Victoria 25 585 Kisten Äpfel und 49 Kisten Birnen, aus Neu-Süd-Wales 1518 Kisten Äpfel und 2 Kisten Birnen und aus West-Australien 1268 Kisten Äpfel — bei 8 Kisten Äpfeln war das Erzeugungsland nicht nachzuweisen — und im Jahre 1909 80 633 Kisten Äpfel, 1783 Kisten Birnen, 106 Kisten Quitten und 115 Kisten Weintrauben, davon stammten aus Tasmania 2725 Kisten Äpfel und 152 Kisten Birnen, aus Süd-Australien 20 844 Kisten Äpfel, 1308 Kisten Birnen, 103 Kisten Quitten und 105 Kisten Weintrauben, aus Victoria 56 499 Kisten Äpfel, 288 Kisten Birnen und 3 Kisten Quitten, aus Neu-Süd-Wales 3 Kisten Äpfel und aus West-Australien 562 Kisten Äpfel, 35 Kisten Birnen und 10 Kisten Weintrauben."

Seite 180, 17 Zeilen von oben, ist vor dem Satz „Verschiedene Obstauktionatoren haben sich usw." einzusetzen:

„Auf bereit liegenden genauen Auktionskatalogen machen die Kauflustigen ihre Aufzeichnungen über die Qualität der Ware. Diese Kataloge führen die einzelnen Marken und Sorten in Kavelinge eingeteilt auf. Das Wort „Kaveling" soll von karwen = kerben = einteilen herkommen; es bezeichnet hier eine gewisse Zahl von Fässern oder Kisten, die von 1 bis etwa 30 wechseln kann, wie es sich am bequemsten für den Verkauf herausgestellt hat.",

Schließlich ist noch vor dem letzten Absatze einzustellen:

„Die den großen Auktionen vorhergehenden Ausstellungen des zum Verkauf gelangenden Obstes gewähren nicht nur einen besonders schönen Anblick, sondern sind auch außerordentlich lehrreich zum Studium der verschiedenen Sorten."

Zur Vorberatung der künftigen Handelsverträge.

Am 3. Juli, vormittags 8 ½ Uhr, fand in Eisenach eine Versammlung gärtnerischer Verbände statt, um zu den Vorarbeiten für die künftigen Handelsverträge Stellung zu nehmen. Vertreten waren in dieser Versammlung der Verband der Handelsgärtner Deutschlands, die gärtnerischen Verbände von Bayern, Württemberg, Baden, Hessen, Elsaß-Lothringen, der Pfalz, der Bund deutscher Baumschulenbesitzer, der Deutsche Pomologen-Verein, der Verband deutscher Blumengeschäfts-Inhaber, der Bund deutscher Samenzüchter, der Gartenbauverband für das Königreich Sachsen, sowie, auf besondere Einladung anwesend, Professor Dr. O. Auhagen-Steglitz.

Nach Eröffnung der Versammlung durch den Vorsitzenden des Verbandes der Handelsgärtner Deutschlands, Max Ziegenbalg-Laubegast, welcher die Erschienenen herzlich begrüßte, wurden die Teilnehmenden durch den Vorsitzenden des Deutschen Pomologen-Vereins, Königl. Garteninspektor A. Lorgus-Eisenach, ebenso herzlich bewillkommnet.

Zu der Frage: „Wie stellt sich die Versammlung zu etwa einzuleitenden allgemeinen Erhebungen usw., evtl. zu einer abzufassenden Denkschrift", schlägt Generalsekretär Beckmann vor, von der Erhebung einer Produktionsstatistik usw. Abstand zu nehmen, da eine solche für die Entscheidung der grundlegenden Fragen und für die Stellungnahme zum Schutzzoll oder Freihandel nicht unbedingt notwendig sei, vielmehr die Praxis im Verein mit der Beobachtung der Tatsachen und den Ergebnissen der Statistik eine genügende Grundlage hierfür schaffe. Außerdem sei es ja nicht ausgeschlossen, daß später von Reichs wegen derartige Erhebungen wieder veranstaltet würden, ebenso wie dies vor dem Abschluß der jetzigen Handelsverträge vom Reichsamt des Innern bezw. dem Wirtschaftlichen Ausschuß geschehen sei, wenn auch die damaligen eingehenden Umfragen, die ein vorzügliches Material ergeben hätten, als Unterlagen niemals praktisch verwertet worden seien. Wohl aber empfehle sich die Abfassung einer Denkschrift unter Beleuchtung der tatsächlichen Verhältnisse und unter Berücksichtigung der Wirkung der jetzigen Handelsverträge. Die weitere Behandlung dieser Frage wurde dem später gewählten Arbeitsausschuß übertragen.

Einen breiten Raum in den Verhandlungen nahm eine Aussprache über die jetzigen gärtnerischen Positionen des Zolltarifs und des statistischen Warenverzeichnisses und deren evtl. Abänderung ein. Von der Ansicht ausgehend, daß nur eine zweckmäßige Gliederung des Zolltarifs und des nach diesem aufgestellten Warenverzeichnisses die richtige Grundlage für die Behandlung der Zollfrage bilden könne, war vom Verband der Handelsgärtner Deutschlands eine Zusammenstellung über die jetzigen Positionen des Zolltarifs und des Warenver-

Digitized by Google

zeichnisses mit den jetzt geltenden Zollsätzen, und eine Übersicht über die Ein- und Ausfuhr jeder Position in den letzten vier Jahren aufgestellt, und gleichzeitig eine Reihe von Änderungen vorgeschlagen worden. An der Hand dieser Aufstellung wurden sämtliche Positionen eingehend behandelt und eine ganze Anzahl von Abänderungen festgelegt, ferner noch Ergänzungen dieser Positionen in Aussicht genommen. Auf die Zollsätze selbst sollte vorerst noch nicht eingegangen werden, doch traten naturgemäß in der Debatte manche Wünsche hierzu zutage. Die Gliederung des Zolltarifs und des statistischen Warenverzeichnisses wird noch den Gegenstand weiterer Verhandlungen des Arbeitsausschusses bilden, ebenfalls in späterer Zeit der Vorschlag der etwaigen Zollsätze für die einzelnen Positionen.

Über die weiteren Vorarbeiten einigte man sich dahin, daß dieselben in die Hände eines engeren Arbeitsausschusses für die Vorbereitung der Gartenbauzölle gelegt werden sollen. Diesem Arbeitsausschuß soll je ein Mitglied der anwesenden Verbände angehören, mit der Berechtigung, auch noch andere Mitglieder der Vereinigungen mit beratender Stimme zu den künftigen Versammlungen hinzuzuziehen. Zum Vorsitzenden des Arbeitsausschusses wurde der Vorsitzende des Verbandes der Handelsgärtner Deutschlands, Max Ziegenbalg, zum Sekretär Generalsekretär Beckmann (V. d. H. D.) gewählt. Die Konstituierung dieses Arbeitsausschusses soll der Reichsregierung sowie den Regierungen der Bundesstaaten und anderen Korporationen bekannt gegeben werden, ebenfalls soll eine Mitteilung hierüber in die Tagespresse gelangen.

Es fand sodann noch eine Aussprache über die nächsten Reichstagswahlen statt, und wurde es als dringendes Bedürfnis anerkannt, dahin zu streben, daß nur solche Kandidaten unterstützt werden, welche sich verpflichten, die Interessen des deutschen Gartenbaues nach jeder Richtung hin zu vertreten. Weiter soll nach Möglichkeit erstrebt werden, in den Reichstag und die Landtage direkte Vertreter des Gartenbaues hineinzubekommen. Gegen 5 Uhr wurde die sehr anregend verlaufene Zusammenkunft geschlossen.

Rundschau und Mitteilungen.

Oberpfälzische Kreisobstausstellung Regensburg. Der Kreisverband oberpfälzischer Obstbauvereine veranstaltet in den Tagen vom 24. September bis 2. Oktober 1910 eine Kreisobstausstellung in Regensburg. Zugelassne werden nur oberpfälzische Aussteller mit frischem Obst, Obst- und Gemüseverwertungserzeugnissen, ferner mit Plänen und Hilfsmitteln für den Obstbau.

Obst- und Gartenbau-Ausstellung, Frankfurt a. M. Die Landes-Obst- und Gartenbau-Ausstellung, welche in diesem Jahre in der Zeit vom 6.—17. Oktober in der Festhalle zu Frankfurt a. M. vom Nassauischen Landes-Obst- und Gartenbau-Verein veranstaltet wird, scheint, dem vorliegenden Programm nach zu urteilen, einen bedeutenden Umfang anzunehmen. Neben dem Erwerbs- und Liebhaber-Obstbau werden die häusliche und industrielle Obstverwertung, Baumschulenbetrieb, Gemüsebau, Topfpflanzenkultur, Binderei und Dekoration sowie eine industrielle Abteilung (Maschinen, Geräte usw.) vertreten sein. Während sich an der obst- und gartenbaufachlichen Abteilung nur Einwohner des Regierungsbezirks Wiesbaden beteiligen können, steht die Beschickung der industriellen Abteilung für jede Firma des In- und Auslandes frei. Die Geschäftsleitung in Geisenheim (Kgl. Garteninspektor Junge) ist gern bereit, die Ausstellungsbedingungen mit Anmeldeformularen Interessenten unentgeltlich zu übermitteln. Für die industrielle Abteilung ist eine besondere Geschäftsstelle in Frankfurt a. M., Festhalle, eingerichtet, die alle diesbezüglichen Anfragen direkt erledigt.

Das Pomologische Institut in Reutlingen feierte in den Tagen vom 8. bis zum 10. Juli dieses Jahres sein fünfzigjähriges Bestehen unter großer Beteiligung von früheren Schülern dieser Anstalt. Der würdige, schöne Verlauf der Feier legte von dem guten, herzlichen Einvernehmen zwischen Lehrkörper und ehemaligen Schülern Zeugnis ab. Das Institut ist in den letzten Jahren durch vielfache Neueinrichtungen, z. B. durch Angliederung einer den praktischen Bedürfnissen wirklich Rechnung tragenden Obstverwertungsstation u. a. m., dem zeitgemäßen Fortschritt in jeder Weise gefolgt und es vermag seinen Schülern durch seine reichen Lehrmittel eine gründliche Ausbildung angedeihen zu lassen. Wir wünschen dem Institut, der ältesten deutschen Obst- und Gartenbaufachschule, ferneres Blühen!

Deutsche Gesellschaft für Gartenkunst. Die 23. Hauptversammlung findet in Görlitz in den Tagen vom 23. bis 27. Juli d. J. statt. Sämtliche Sitzungen werden im dortigen Handelskammerhaus, Mühlweg 18, abgehalten.

Dankbare Apfelsorten. Auf eine von dem „Praktischen Ratgeber" gestellte Frage: „Welches war dein dankbarster und zuverlässigster Apfel" gingen 1474 Antworten ein. Die höchsten Stimmzahlen fielen auf die nachbenannten drei Sorten. Es erhielten: Goldparmäne 207, Landsberger Renetten 80, Schöner von Boskoop 67 Stimmen.

Naturgemäß ergibt eine derartige Abstimmung, bei welcher die Stimme eines Besitzers von drei Sorten ebenso gewichtig ist als diejenige eines Fachmannes, der über dreißig und mehr Sorten praktische Erfahrungen gesammelt hat, kein richtiges Bild über den wirklichen Anbauwert. Immerhin ist doch die Tatsache bemerkenswert, daß diese 3 Sorten ein Viertel aller Stimmen erhalten haben. Interessant ist auch ein Vergleich des Ergebnisses mit der „Übersicht der in 34 deutschen Landes- und Bezirkssortimenten vertretenen Apfelsorten", welche vom Deutschen Pomologen-Verein im Jahre 1908 bearbeitet und herausgegeben worden ist. Danach sind die in den meisten Anbausortimenten vertretenen drei Sorten dieselben, allerdings in dieser Reihenfolge: Schöner von Boskoop, Landsberger Rtte., Goldparmäne. **T.**

Für die Schriftleitung verantwortlich: Tetzner-Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

DEUTSCHE
GARTENBAU-
BIBLIOTHEK
E.V. BERLIN

Digitized by Google



Grossherzog Friedr. v. Baden.

O. Wilde Magdbg.

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins!

Der D. P.-V. erbietet sich, während des Herbstes Obstverpackungskurse zu veranstalten oder an diesen, soweit sie von obstbaulichen Körperschaften und Vereinen veranstaltet werden, sich durch Mitarbeit oder Beihilfen zu beteiligen. Diesbezügliche Anträge wolle man an den Vorstand des D. P.-V. in Eisenach richten.

Bestimmung einheitlicher Fruchtgrößen der wirtschaftlich wichtigsten Apfel- und Birnensorten.

In diesem Monat werden von neuem Listen zur Eintragung der während der diesjährigen Ernte ermittelten Fruchtgrößen an die vorjährigen Mitarbeiter geschickt werden. Die Listen und deren Begleitschreiben enthalten genaue Angaben darüber, wie die vorgeschriebenen Sortierungen festzustellen sind.

Der Vorstand ersucht die Mitglieder des D. P.-V., sich an dieser für den Obstbau und den Obsthandel gleich wichtigen Arbeit zu beteiligen. Die Listen werden auf Anfrage mit postfreien Briefumschlägen für die Rücksendung geschickt.

Für die besten eingelieferten Listen ermittelter Fruchtgrößen der verlangten verschiedenen Sortierungen werden mehrere Ehrenpreise, auf Wunsch auch in Gestalt von Geldpreisen zuerkannt werden.

Der D. P.-V. ist bereit, bei Gelegenheit von Obstausstellungen und Obstmärkten, für bestsortiertes Obst Ehrenpreise zur Verfügung zu stellen. Für die Verleihung dieser Ehrenpreise des D. P.-V. muß von den Ausstellern die Bedingung erfüllt werden, über das Gewicht und die Zahl der Früchte der verschiedenen Sortierungen richtige Angaben zu machen, die von der Ausstellungsleitung oder den Preisrichtern auf die Richtigkeit geprüft werden müssen.

Anträge auf Verleihung von Ehrenzeichen wolle man an den Vorstand des D. P.-V. in Eisenach richten.

Lorgus.

Die Mitglieder des D. P.-V. erhalten auf ihr Ersuchen kostenlos die regelmässig wöchentlich erscheinenden Obstmarktberichte des D. P.-V. mit den Gross- und Kleinhandels-Obstpreisen von allen wichtigen deutschen und ausländischen Obsthandelsplätzen. Obstangebote und Obstnachfragen werden in den den Obstmarktberichten angeschlossenen Angebot- und Nachfrage-Listen kostenlos aufgenommen.

Grossherzog Friedrich von Baden.

Herkunft (s. folgenden Aufsatz, D. R.).

Gestalt: Großer, schöner Apfel von bald hochgebauter, bald fast plattrunder Form, vorwiegend aber meist von Kalvillform. Größte Breite stets nach dem Stiele zu.

Kelch: offen, in tiefer Senkung, umgeben von starken Rippen, die sich über die ganze Frucht hinziehen.

Stiel: dünn, wenig über die geräumige, tiefe Stielhöhle hinausragend.

Schale: fein und dünn, Grundfarbe gelb, an der Sonnenseite schön gerötet, oft schwach punktiert. Die Schale ist an der Stielhöhle strahlenförmig stark berostet.

Fleisch: weich, gelblichweiß. Auf kräftigem Lehmboden gewachsene Früchte haben einen angenehmen, fein gewürzigen Geschmack.

Kernhaus: geschlossen, sitzt nach dem Stiele zu. Kammern groß, enthalten schön ausgebildete Kerne.

Der Baum ist gesund, zeichnet sich durch starkes, kräftiges Laub aus, ist früh- und reichtragend. Vereinzelt bilden sich schon am einjährigen Holze Blütenknospen. Der Baum dieser Sorte ver-

Digitized by Google

langt Rückschnitt. Die einjährigen Triebe sind violett-braunrot, mit vereinzelten, weißen Punkten. Das Fruchtholz ist kurz.—Gute Früchte mit schöner Färbung sind Schaustücke — sonst Marktfrüchte I. Ranges — und auf geeignetem Boden gewachsen, werden sie auch für die Tafel brauchbar.

Schlechte Eigenschaften: Die Früchte fallen leicht ab und werden auf fettem — nicht genügend kalkhaltigem — Boden leicht stippig.

Fischer-Schönborn, Direktor des Pomologischen Instituts, Schönborn bei Eutin.

Man hat in den letzten Jahren viel von diesem Apfel gehört und geschrieben und ich will versuchen, ein ungefähres Bild von ihm zu geben. Ich habe an verschiedenen Stellen die verschiedenen Urteile nachgelesen und das eine als übereinstimmend gefunden, daß der Baum reichtragend, die Frucht von schönem Äußern, aber geringer Haltbarkeit ist. Hier am Ursprungsorte — der Apfel entstand hier 1894 als einer der ersten Bismarcksämlinge — haben wir sehr schweren lettenartigen Boden, aber der Baum gehört zu denen, die widerstandsfähig sind, der üppig wächst und reich trägt. Jedenfalls kann er wohl als der beste der Bismarcksämlinge gelten.

Der Baum wächst, wie gesagt, hochkronig, stark, und hat auch als Buschbaum, als welchen ich ihn besonders empfehlen möchte, aufrechtes Wachstum und üppiges Laub.

Naturgemäß habe ich mir vor Niederschrift dieser Zeilen die Früchte am Baume nochmals genauer angesehen und wahrgenommen, daß sie in der Form sehr ändern: die echte platte Bismarckform, wechselt mit der länglichen bis walzenförmigen ab. Vorherrschend jedoch bleibt die mehr hohe. — Er ist stark gerippt und nimmt hiedurch äußerlich fast den echten Kalvill-Charakter an, für den man ihn auch gern als Ersatz empfiehlt. Hiefür ist aber sein Geschmack nicht ausreichend: er schmeckt angenehm säuerlich, wenn er frisch genossen wird, aber trocken und fast fade, wenn er länger auf Lager liegt. Schade drum. Seine Farbe ist herrlich gelb mit rotem Anflug und wachsartig glänzender Schale: Eigenschaften, die ihn als Schaufrucht und somit für Delikateßgeschäfte geeignet erscheinen lassen. Es wäre jedenfalls interessant, wenn man nach dieser Richtung hin einmal Versuche anstellen würde oder — schon angestellt hätte und über den Erfolg berichten würde. Aber ich betone immer wieder: Lagerware gibt er nicht. Wenigstens mußte ich hier immer wieder von neuem wahrnehmen. daß er gleich fleckig wird und somit an Wert verliert. Er hat eine dünne Schale, die die Empfindlichkeit noch erhöht. — Die Reifezeit ist hier zwischen dem 20. und 30. September.

Ich habe ihn nicht „pomologisch“ zerlegt, glaube aber immerhin, das gesagt zu haben, was zu seinem Lobe genügt und zu ausgiebigen Versuchen reizen sollte.

R. Ahrens, Großh. Hofgärtner,
Baden-Baden.

Der Apfel „Großherzog Friedrich von Baden“, den ich seit Jahren beobachte, besticht durch die Größe, Farbe und Schönheit der Frucht, in der Qualität und Haltbarkeit läßt er jedoch sehr viel zu wünschen übrig.

Die Fruchtbarkeit setzt sehr zeitig ein, selbst einjährige Veredlungen sind oft schon vollbesetzt mit Blütenknospen. In der Blüte selbst ist die Sorte unempfindlich, so dass die Tragbarkeit eine regelmässige ist. An Klima und Boden stellt die Sorte keine großen Ansprüche, ich habe sie schon wiederholt in höheren Gebirgslagen des Erzgebirges und Vogtlandes in schöner Ausbildung angetroffen.

Hier in Rötha leidet der Baum stark unter dem Meltau, auch neigen die Früchte, selbst schon am Baum, sehr zum Faulen. Für Stippflecken ist die Sorte besonders empfänglich.

Für den Obstliebhaber, sowie dem Erwerbsobstzüchter in der Nähe größerer Städte, welcher direkten und schnellen Absatz seiner Produkte hat, auch für Höhenlagen empfehle ich diesen Apfel, für den Feinobstzüchter, Landwirt und Großobstzüchter ist sie nach meiner Erfahrung unbrauchbar.

Herm. Rosenthal.

Die Tragbarkeit setzt bei dem Apfel Großherzog Friedrich von Baden bald ein und der Fruchtansatz ist ein reicher. Der Wuchs in der Baumschule

Digitized by Google

ist kräftig und gesund, die Sorte scheint gegen Krankheiten widerstandsfähig zu sein. Über die Güte der Frucht kann hier noch kein sicheres Urteil abgegeben werden.

Engelhardt, bei **L. Späth, Baumschulenweg.**

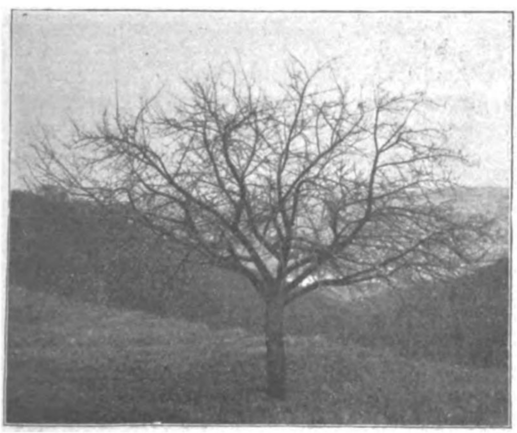
Roter Bellefleur.

Von Obstbauinspektor **Schulz-Ludwigshafen.**

Soll eine Obstsorte zum allgemeinen Anbau empfohlen werden, so muß sie unbedingt ganz besondere Eigenschaften aufweisen, die sie für den Markt und Handel wertvoll macht. Eine solche Sorte ist der Rote Bellefleur. Diese Sorte kann zur allgemeinen Anpflanzung nicht genug empfohlen werden. Sie hätte wahrscheinlich schon eine viel größere Verbreitung gefunden, wenn die hervorragenden Eigenschaften mehr bekannt wären.

Die Vorzüge gegenüber manchen andern Sorten sind:

Der Baum gedeiht sowohl in Tal- als auch in Höhenlagen, besonders wertvoll und geeignet ist er für Wiesen und Weiden, was die bedeutenden Anlagen in der Rheinprovinz beweisen. Die Belaubung ist gesund und frei von Schädlingen und Krankheiten.



Roter Bellefleur

Die Blüte ist außerordentlich spät, in der Rheingegend Ende Mai, Anfang Juni, sie ist somit den Spätfrösten gar nicht ausgesetzt. Selbst in ungünstigen Jahren sind noch Ernten zu erwarten, da die Blüte sehr lange andauert.

Die Frucht sitzt fest am Baum, so daß selbst Stürme nichts schaden können. Auf dem Lager welkt die Frucht nicht. Ohne besondere Einrichtungen kann der Rote Bellefleur bis April-Mai aufbewahrt werden. Die leuchtende und bestechende Farbe macht sie zu einer vorzüglichen Marktfrucht.

Wenn auch im allgemeinen der Obstzüchter bis zum Dezember sein Obst verkauft haben soll, so müssen wir doch Sorten anpflanzen, die sich leicht bis Januar-Februar aufbewahren lassen, denn eine Nachfrage nach guten Äpfeln ist stets vorhanden. Augenblicklich kann man schön abgeriebenen Roten Bellefleur in Frankfurt, Mannheim, Heidelberg in den Delikateßgeschäften in großen Mengen finden.

Die Fruchtbarkeit ist mehr oder weniger eine alljährliche, wenn auch die Hauptfruchtbarkeit meistens alle zwei Jahre erfolgt.

Die nebenstehende Abbildung zeigt einen Baum dieser Sorte im Besitze des Herrn Freiherrn von Solemacher. Der Baum steht in einer Höhenlage von ca. 280 m über N. N. in einem leicht durchlassenden Bimssand-Boden mit etwas Lehm. Er hat ein Alter von ca. 45 Jahren und einen Stammumfang, 1 m über dem Boden gemessen, von 1,15 m. Die folgende Tabelle zeigt die jährliche Ernte in kg, den erhaltenen Preis für 50 kg und den Gesamtgeldwert für ein Jahr:

Jahr	Ernte in kg	Preis pro 50 kg ℳ	Gesamtwert pro Jahr ℳ
1899	100	15.—	30.—
1900	—	—	—
1901	15	15.—	4.50
1902	400	18.—	144.—
1903	—	—	—
1904	40	20.—	16.—
1905	100	20.—	40.—
1906	350	20.—	140.—
1907	18	15.—	5.40
1908	145	15.—	43.50
	1168		423.40

Dieser Baum brachte also nach

der 10jährigen Beobachtung von 1899 bis 1908 bei einer Gesamternte von 1168 kg und einem Jahresdurchschnitt von 116.8 kg einen Gesamtgeldwert von 423.40, pro Jahr also im Durchschnitt 42.34, bei einer durchschnittlichen Verwertung des Zentners von 17.25 Mk. Im Jahre 1909 trug dieser Baum 504 kg, die aber nur einen Preis von 7 Mk. per 50 kg erzielten, da durch die übergroße Tragbarkeit die Früchte klein blieben. Diese Zahlen zeigen klar und deutlich, welche hohen Erträge sachgemäß gepflegte Obstbäume bei richtiger und zweckentsprechender Auswahl der Sorten bringen können. Für Sorten wie den Roten Bellefleur brauchen wir vorläufig noch keine neueren Ersatzsorten und wenn dieselben noch so verlockend angepriesen werden.

Die Birne „Herzogin von Bordeaux“.

Von **N. Baumann-Geisenheim.**

In No. 13 d. J. der D. Obstbauztg. Seite 161 ist auf die Birne Herzogin von Bordeaux aufmerksam gemacht worden. Ob die Sorte in einem weniger guten Klima Tafelbirne wird, kann ich leider nicht sagen. Hier am Rheine, im guten Weinklima, wird sie nur 3. Güte. Ich beobachte diese schöne Birne schon 30 Jahre, habe sie auf Quitte und Wildling veredelt gekostet, sie ist niemals sehr gut gewesen. Wir haben in den 80er Jahren einmal eine Sendung Früchte an eine Delikatessenhandlung nach Hamburg geschickt und da hat uns der Empfänger zurückgeschrieben: schicken Sie mir doch nur nicht mehr eine solche miserable Birne. Unserm Anstaltsgärtner, Herrn Paulsen, der die Herzogin von Bordeaux von Herrn Zorn, Hofheim, aus sehr empfohlen hat, habe ich zwei Jahre hintereinander Früchte zum Kosten gegeben und er hat sie immer wenig gut befunden. Mit den anderen im obigen Aufsatze genannten guten Eigenschaften, wie Gesundheit, Tragbarkeit, Größe und Schönheit der Früchte stimme ich vollständig überein. Wir haben heute noch eine 38jährige Pyramide in den Anlagen der Kgl. Lehranstalt stehen, die heute noch die schönsten Früchte liefert. Wer in einem Weinklima wohnt, soll Herzogin von Bordeaux nicht anpflanzen, er wird keine Tafelbirnen von ihr ernten.

Die edle Winter-Dechantsbirne können wir auch hier am Rhein in keiner Form freistehend ziehen, sie wird so stark vom Fusicladium befallen, daß nicht eine einzige Frucht rein bleibt. Wir haben sie aber an Wänden mit überstehendem Dach angepflanzt, da wird sie nicht von diesem lästigen Pilze befallen. An solche Wände gehört die Winter-Dechantsbirne. Die Bäume haben aber auch dort sehr stark wegen ihres zarten Laubes vom Ungeziefer aller Art zu leiden. Ist das der Fall, so braucht man seine Bäume nur mit der bekannten Quassiabrühe zu bespritzen, dann ist auch das Ungeziefer bald verschwunden.

Herr R. Zorn, Hofheim, in dessen Kulturen sich die Herzogin von Bordeaux vortrefflich bewährt hat, und der mit warmer Empfehlung für diese Sorte eintritt, schreibt zu vorstehendem: Es ist mir nicht recht verständlich, daß obige Sorte im Rheingau nicht edel sein soll. — Vorausgesetzt, daß man dort die echte Sorte hat und nicht eine ähnliche (z. B. Bergamotte Philippot), kann es nur an zu trockenem oder magerem Boden liegen. Am Weinklima liegt es sicher nicht, denn alle edlen späteren Winterbirnen verlangen viel Wärme und können es in Deutschland wohl kaum zu warm bekommen. Auf Quitte gedeiht die Herzogin von Bordeaux durchaus nicht, wenigstens blieben s. Z. alle aus Orleans bezogenen einjährigen Veredlungen Krüppel ohne Holztrieb und gingen nach einigen Jahren von selbst ein. Sowohl an Südwand (U-formen auf Zwischenveredlung) wie als Halbhochstamm auf Wildling trägt die Sorte regelmäßig gut ausgebildete, fast kugelförmige, mittelgroße Früchte, die durchaus edles schmelzendes Fleisch haben. Hier stehen die Bäume in gutem Lehmboden. — Diese Birnensorte ist auch als Beurré Perrault beschrieben.

Richard Zorn, Obstkulturen, **Hofheim a. T.**

Digitized by Google

Alexander Lucas Butterbirne.

Von Kreisobstbaulehrer **Hotop-Homburg v. d. Höhe.**

Mit Freuden habe ich das Lob vernommen, welches G. Peicker dieser Birne zukommen läßt.[1]) Auch ich halte diese Birne für äußerst empfehlenswert. Ich habe sie, nachdem ich ihren Wert zur Genüge kennen gelernt, viel eingeführt und zwar als Ersatz für Diels Butterbirne. Letztere geht leider nun auch ihrer Entartung entgegen. Die Empfindlichkeit der Blüte und die damit verbundene schlechtere Tragbarkeit, Fusikladium-Krankheit und Frostempfindlichkeit lassen sie weniger empfehlenswert mehr erscheinen. Ganz anders die Alexander Lucas Bb. Sie hat große Ähnlichkeit mit der Diel in Reife, Wuchs des Baumes; nur der Geschmack der Frucht ist noch etwas edler. Sie kann als wirklicher Ersatz für die Diels Bb. angesehen werden. Ich bin sehr gern bereit, Reiser von echten tragbaren Bäumen in größerer Menge unentgeltlich abzugeben.

[1]) Deutsche Obstbauzeitung 1910, Heft 13, Seite 161.

Zur „Bitterfäule“ oder Gloeosporium-Fäule der Äpfel.

Von **Dr. Osterwalder, Wädenswil** (Schweiz).

In einem größeren Aufsatz in Heft 14 der „Deutschen Obstbauzeitung“ bespricht Dr. Laubert in ausführlicher Weise die „Bitterfäule“ oder Gloeosporium-Fäule der Äpfel, wobei er darauf aufmerksam macht, daß dieselbe in Nordamerika ganz erheblichen Schaden verursache, in Deutschland aber noch keine größere Ausbreitung und Bedeutung erlangt habe, und daß der Erreger derselben, der Pilz Gloeosporium fructigenum Berk. in Deutschland auch nicht allgemein verbreitet sei. Vielleicht dürften nachfolgende Beobachtungen über die erwähnte Erscheinung in der Schweiz diesem oder jenem Leser auch noch willkommen sein.

Hierzulande treten zwei verschiedene Gloeosporium-Arten als Fäulniserreger beim Kernobst auf; einmal das genannte Gloeosporium fructigenum, das die von Dr. R. Laubert geschilderten Fäulniserscheinungen bei Äpfeln und Birnen erzeugt, das Obst hie und da schon im unreifen Zustand befällt und dann den ganzen Winter hindurch bis tief in den Frühling hinein beim Lagerobst auftritt, allerdings nur vereinzelt, hie und da, im Verhältnis zu den Fäulnispilzen Monilia fructigena, Penicillium glaucum und Fusarium putrefaciens selten. Weit häufiger dagegen tritt bei unserem Lagerobst, Äpfeln und Birnen, namentlich nach Neujahr das andere Gloeosporium auf, das weiße, ebenfalls in konzentrischen Kreisen angeordnete Pusteln oder Höckerchen von verschiedener Größe, bis etwa 1 mm Durchmesser, bildet, aus denen aber niemals ein roter Schleim tritt. Nicht nur durch die äußere Fäulniserscheinung unterscheidet sich dieser Pilz vom Gloeosporium fructigenum, auch dessen Fortpflanzungsorgane, die Conidiensporen, weichen in Gestalt und Größe erheblich von denjenigen des Gl. fructigenum ab. Sie sind schmaler und länger und mehr oder weniger sichelförmig gebogen. Wir haben seinerzeit auf diese Gloeosporiumfäule, die bislang noch unbekannt geblieben war, im „Zentralblatt für Bakteriologie, Parasitenkunde und Infektionskrankheiten“ Bd. XVIII, Seite 825 an Hand einer photographischen Abbildung einer faulen Birne aufmerksam gemacht, den Pilz ausführlich beschrieben und Gloeosporium album genannt.

Es ist klar, daß jetzt die Bezeichnung „Gloeosporiumfäule“ kaum mehr als genau aufrecht erhalten werden kann; man wird gut tun, um Verwechslungen vorzubeugen, in Zukunft vielleicht nur noch von einer roten Gloeosporium-Fäule (verursacht durch Gloeosporium fructigenum) und weißen Gloeosporium-Fäule (erzeugt durch Gloeosporium album) zu sprechen. Auch die Bezeichnung „Bitterfäule“ ist unseres Erachtens ungenau, denn bitterfaul werden Äpfel auch noch durch andere Fäulnispilze. Wir haben dies seinerzeit z. B. bei der Fusarium-Fäule erwähnt, wo Fusarium putrefaciens mit Vorliebe vom Kernhaus aus Äpfel zum Faulen bringt, (Danziger Kantapfel, Goldparmäne usw.) und scharf ausgeprägt bitterschmeckende

Stoffe erzeugt.[1]) Man wird also gut tun, auch diese Bezeichnung fallen zu lassen.

Was nun noch das Vorkommen des Erregers der roten Gloeosporiumfäule, des Gloeosporium fructigenum anbetrifft, so müssen wir hierzulande dasselbe zu einer gewissen Jahreszeit geradezu als häufig bezeichnen und es erscheinen uns deshalb die Angaben Saccardos, wonach das Gl. fructigenum „frequens in Europa“ vorkommen soll, nicht übertrieben. Wir haben den Pilz nämlich auch als Ursache einer ziemlich weit verbreiteten Kirschenfäule[2]) kennen gelernt, nicht nur in Wädenswil, sondern, wie aus diesbezüglichen Einsendungen an die Schweizer Versuchsanstalt hervorging, auch auswärts. Auf Grund der Sporenmessungen und der äußeren Krankheitserscheinung (es treten auch die charakteristischen rotgelben Tropfen auf) kamen wir dazu, den Erreger der Kirschenfäule für identisch mit Gl. fructigenum zu erklären. Impfversuche von Prof. Dr. Lüstner in Geisenheim[3]) mit diesem Kirschenpilz auf Äpfel haben sodann die Richtigkeit meiner Ansicht dargetan. Es möge zum Schluß noch hervorgehoben werden, daß die Größenangaben der Sporen von Gl. fructigenum auf faulenden Birnen in Dr. L. Rabenhorst's Kryptogamen-Flora (VII. Abteilung) nicht mit den unsrigen, die auch von Lüstner und Laubert bestätigt werden, übereinstimmen. Ob noch eine dritte Gloeosporiumspezies Fäulnis beim Kernobst erzeugt?

Zu der Anmerkung Lauberts, daß eine Abbildung eines bitterfaulen Apfels in der deutschen pflanzenpathologischen und Obstbau-Literatur überhaupt nicht existiere, gestatten wir uns noch zu bemerken, daß eine solche, wenn auch etwas undeutliche, von Th. Zschokke im Bericht der Schweiz. Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil für die Jahre 1905 und 1906 wiedergegeben wurde.

Erfahrungen mit dem kommissionsweisen Verkauf.

Von **M. Lindner**, bisher **Bühl**, Baden, jetzt **Dresden.**

Als Antwort auf die Frage Nr. 69 Heft 9/10 S. 126 möchte ich nicht hintanhalten mit meinen Erfahrungen und Beobachtungen im Verkehr mit Obst-Kommissionären. Die Frage ist für die Obstzüchter von grossem Wert. Der gegenwärtige deutsche Obsthandel, insbesondere der Verkauf der Produktion größerer Besitzer oder der Vereinigungen geht zu einem recht erheblichen Teil durch die Hand der Kommissionäre. Es gibt in anderen Handelsartikeln Fälle, wo ohne Kommissionäre im Engros-Geschäft überhaupt nichts zu machen ist. Der Obst-Kommissionär ist der beauftragte Verkäufer der Produzenten, er läßt sich die Ware gegen Vergütung (Provision) und Rückersatz der durch den Verkauf entstandenen Unkosten zusenden. Der Verkauf erfolgt auf alleiniges Risiko des Auftraggebers. In ihren Offerten nehmen die Kommissionäre auch diesen Standpunkt ein, wie auch das Gesetz von den Kommissionären die Interessenvertretung ihrer Auftraggeber verlangt.

Unsere Stadtverwaltungen, namentlich solche größerer Plätze haben ein großes Interesse an einem Stamm leistungsfähiger Kommissionäre: die Kommissionäre sollen die Großstädte mit billigen, guten Nahrungsmitteln durch regelmäßige Zufuhren versehen. Auch dies wird erreicht, sonst könnte es nicht so oft passieren, daß man z. B. auf dem Berliner Markt billiger kaufen kann als in den Anbaugebieten. Und so komme ich auf einen wunden Punkt an der Sache oder den Krebsschaden des deutschen Obsthandels. Man darf eine größere Menge Obstes zu verkaufen haben und in die Markthallen kommen, so will niemand mehr gegen feste Rechnung kaufen, sondern in recht entgegenkommender Redeweise wird angeboten: „Wir übernehmen auch in Kommission und geben Kasse im voraus, auch Emballagen, wenn es sein muß. Wir haben das größte Geschäft am Platze und unsere gelösten Preise sind hier maßgebend.“

[1]) Über eine bisher unbekannte Kernobstfäule, verursacht durch Fusarium putrefaciens n. sp. im Zentralblatt für Bakteriologie etc. 2. Abt. XIII. Bd. S. 207.

[2]) Gloeosporium-Fäule bei Kirschen. Zentralblatt für Bakteriologie etc. 2. Abt. XI. Bd. S. 225.

[3]) Gloeosporium-Fäule an Kirschen. Bericht der Kgl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim a. Rh. für das Etatsjahr 1907. S. 324.

Digitized by Google

Solange ein Kommissionär seine Pflichten nicht verletzt, ist er sehr brauchbar und für uns geradezu erwünscht, aber wenn er die Herrschaft über sich verliert und Spekulationen auf Kosten der Pflanzer macht, gehört ihm das Handwerk gelegt. Selbst Kommissionsfirmen haben mich in meinen Ansichten unterstützt, da sie auch geschädigt werden. Um hier Wandel zu schaffen, möchte ich einige Vorschläge bekannt geben, die dann weiter mit den Interessenten behandelt werden können.

Als Obstzüchter müssen wir verlangen, 1. daß es jedem Kommissionär gesetzlich zur Pflicht gemacht wird, ihm zum Verkauf angetragene Waren nicht selbst oder durch einen Dritten für seine eigene Rechnung zu verwerten. 2. Der genaue Nachweis über die Verwertung der Waren ist dem Auftraggeber nach jedem Verkauf unaufgefordert sofort vorzulegen. 3. Öffentliche Auktionen dürfen nur von vereidigten Auktionatoren abgehalten werden. Zur Begründung dieser Wünsche sollten nur einmal die Beteiligten, d. h. Züchter mit der Sprache herausgehen, gibt es doch Kommissionäre, die eigene Verkaufsstände unterhalten, in anderen Stadtteilen oder anderen Orten unter anderer Firma. Solche können dann wohl zu billigen Waren kommen und billig verkaufen.

In vielen Städten verlangen die Verwaltungen die vorherige Genehmigung zum Betrieb eines Kommissionsgeschäftes in den Markthallen und vor allen Dingen, um öffentliche Auktionen abhalten zu dürfen, bei Hinterlegung einer entsprechenden Kaution. Es sind dies die städtischen Verkaufsvermittler. Es ist dies schon sehr zu begrüßen, denn gewöhnlich dürfen auch nur Leute zugelassen werden, deren Charakter für ein solches Vertrauensgeschäft paßt. Ohne daß der Umsatz oder der Konsum eingeschränkt würde, können wir verlangen, daß alle Unternehmer solcher Geschäfte die Konzession nachsuchen müssen. Auch im Interesse reeller Geschäftsleute sollten wir dies verlangen, damit sie unter der anderen Klasse nicht zu leiden hätten. Nicht immer ist bei Vergebung solcher Konzessionen die finanzielle Kraft ausschlaggebend, die Charaktereigenschaften sprechen ein wichtigeres Wort dabei. Nur ein Beispiel sei hier angeführt: Eine große, kapitalkräftige Kommissionsfirma geht in die Anbaugebiete von Erdbeeren und sucht dort Züchtervereinigungen für die regelmäßige Lieferung zu gewinnen. Andre tun das Gleiche und die Folge davon ist, daß ein einzelner Platz mit Ware überfahren wird und die Erlöse in gar keinem Verhältnis zum Wert der Ware stehen. Hat der Kommissionär nun nicht soviel Pflichtbewußtsein, die entferntwohnenden Züchter rechtzeitig über die Marktlage zu informieren, so jagt ein Preissturz den anderen. Diese Konjunktur kann aber ein Geschäftsmann ausnützen und die Ware schon während des Transportes nach günstigeren Plätzen verkaufen, nicht aber um dem Auftraggeber den Gewinn zu verschaffen, sondern sich. Den Vorschlag des Herrn Verwalter G. Bantel, einheitliche Provisionssätze zu schaffen (siehe Heft 14 Seite 181 d. Jg.), kann man unter den jetzigen Verhältnissen nicht durchsetzen, weil die freie Bewegung des Geschäftes dies nicht ermöglichte. Sollte es aber den Züchtern gelingen, meine Vorschläge durchzusetzen, so muß auch eine einheitliche Provision nebst Verkaufsbedingungen verlangt werden, wenigstens nach dem Umfange, daß es kein Kommissionär unternimmt, diese Sätze nach dem Erfolg des Geschäftes zu berechnen, wie es zurzeit vorkommt.

Ich fand in No. 177 der „Leipziger Neuesten Nachrichten" unter „Volkswirtschaft" nachstehenden Teil des Berichts aus der öffentlichen Sitzung der Gewerbekammer Leipzig vom 28. Juni 1910. Auch dadurch wird bewiesen, wie notwendig meine Forderungen sind und daß es durch ein Zusammengehen mit den verschiedensten Handels- und Gewerbekammern möglich ist, diese Mißstände zu beseitigen:

Die Beeidigung von Versteigerern (Auktionatoren).

Die Gewerbekammer hat dem Rat der Stadt Leipzig schon mehrfach empfohlen, im allgemeinen Interesse des Publikums das Auktionswesen zu regeln, insbesondere von dem Rechte in § 36 der Gewerbeordnung Gebrauch zu machen und Versteigerer auf die Beobachtung der zu erlassenden Vorschriften zu beeidigen, sowie als Auktionatoren nur solche Männer anzustellen, die völlig makellos sind, die sich in der Lage befinden, ihren Auftraggebern eine entsprechende Sicherheit für ihre Forderungen zu bieten, und kein offenes Geschäft besitzen. Aus den Kreisen der Versteigerer ist ebenfalls öfter der Wunsch nach einer öffentlichen Beeidigung laut geworden, um das Ansehen der Versteigerer zu erhöhen und dieselben Einrichtungen zu erreichen, wie sie in anderen großen Städten bereits bestehen. Wenn auch zugegeben werden

Digitized by Google

muß, daß durch die am 8. Juli 1903 vom Ministerium des Innern erlassenen Vorschriften über den Geschäftsbetrieb der Versteigerer eine Besserung der Verhältnisse eingetreten ist, so erachtet der Gewerbeausschuß trotzdem die Beeidigung von Versteigerern für ein Bedürfnis, weil einesteils den Auktionatoren eine besondere Glaubwürdigkeit beigelegt werden muß, andererseits die nach mancherlei Richtung noch bestehenden unbefriedigten Zustände hinsichtlich der Berechnung der Kosten usw. beseitigt werden möchten. Die Kammermitglieder stimmten den Ausführungen des Herrn Referenten zu und beschlossen, trotz der bisherigen erfolglosen Bemühungen nochmals wegen der Beeidigung der Versteigerer beim Rat vorstellig zu werden.

Im allgemeinen muß der Kommissionsverkauf von Züchtern angestrebt werden, da es nur auf diese Art möglich wird, den unreellen Zwischenhandel auszumerzen. Einen gesunden Kleinhandel müssen wir anstreben und ihm deshalb die Waren so bequem wie möglich zum Einkauf anbieten. Treiben wir den Kleinhandel selbst zum direkten Einkauf, so vergeudet er seine Kräfte, die er besser dem Vertrieb allein zu widmen hat. So wie die Geschäfte jetzt liegen, können wir den Kommissionären nicht das volle Vertrauen entgegenbringen, da es eine große Anzahl gibt, die es nicht zu wahren wissen. Deshalb Vorsicht, große Vorsicht beim kommissionsweisen Verkauf.

Fragekasten.

Wir bitten die Mitglieder um rege, tunlichst baldige Mitarbeit an der Fragebeantwortung. Im Interesse des Fragestellers ist die rasche Auskunftserteilung sehr erwünscht.

Frage 84. Torfmullaborte. In einem kleinen Gebirgsstädtchen besteht die Absicht, die Aborte durch Torfmulleinstreu geruchslos zu machen und die Einstreu so reichlich zuzuverwenden, daß die Masse aus den Gruben herausgestochen und auf Karren transportiert werden kann.

Genügen diese Einrichtungen den polizeilichen Vorschriften? Ist eine derartige Einrichtung billiger, als eine Kanalisation? Wie viel Torfmull wäre pro Person und Tag zu rechnen? Welche Forderung muß der Unternehmer stellen um auf seine Kosten zu kommen? Wie und in welcher Weise würde der Unternehmer den Dünger am besten verwerten, etwa durch Ankauf oder Pachtung von Grundstücken, auf denen er intensiven Gartenbau treibt, oder dadurch, daß er den Dünger verkauft und wo könnte derselbe am besten abgesetzt werden? **G. in L.**

Frage No. 85. Wer hat Erfahrungen über die **Himbeere „Harzjuwel"** gesammelt? Verdient sie das ihr in Preisverzeichnissen usw. gespendete Lob? H. in E.

Frage No. 86. Ist die Frühpflaume „The Czar" für größeren Anbau empfehlenswert? Auf welchen Böden gedeiht sie am besten? Sch. in F.

Einfluss des Wechsels der Bodenschichten auf die Obstbäume. Antwort auf Frage 71, Heft 13, Seite 163. Dem Fragesteller von Frage 71 kann ich einen Fall angeben, der deutlich gezeigt hat, daß der Wechsel der Bodenschichten den Obstbäumen recht nachteilig werden kann. Wir haben hier in den Anlagen der Kgl. Lehranstalt einen leichten, sandigen Lehmboden, in dem die Obstbäume bei genügender Feuchtigkeit in den ersten Jahren recht gut gedeihen. In einer Tiefe von 70 bis 80 cm lagert eine 30 cm dicke Traßschicht, die so fest wird, daß die Wurzeln, wenn sie keine Löcher in ihr finden, nicht hindurch wachsen können. Das war der Grund, warum man früher in unseren Anlagen viele Bäume mit Gipfeldürre angetroffen hat. Diese Traßschicht wird in trockenen Sommern so fest, daß man im Herbst beim Graben von Baumlöchern mit der Pickelhaue arbeiten muß. Befinden sich Löcher in der Traßschicht, so daß die Wurzeln hindurch wachsen können, und wenn sie noch so klein sind, so gedeihen die Obstbäume ganz vorzüglich und die Gipfeldürre hört von selbst auf. Unter dieser Traßschicht lagert ein ganz nahrhafter Lehmboden. Bei Neuanlagen rigolen wir daher den Boden immer auf 1 m Tiefe, dann wird die Traßschicht mit dem anderen Boden vermengt und unsere Obstbäume zeigen ein freudiges Wachstum.

Das fragliche Grundstück hätte man vor dem Anlegen genügend tief rigolen müssen, damit der graue Ton mit dem Sand vermengt worden wäre, dann hätte man einen ganz brauchbaren Obstbauboden bekommen. Wir haben hier an der Kgl. Lehranstalt im Jahre 1897 ein Abteil mit einem solchen grauen Ton überfahren, den man beim Graben eines Brunnens gewonnen hatte. Auf diesem Boden stehen Äpfel und Birnen, die ganz vorzüglich gedeihen. Die auf der Quitte veredelten Birnen wachsen hier viel besser wie sonst in unseren ganzen Anlagen. Von 36 Spindelbäumen der Sorte Madame Verté, die in diesem Boden stehen, haben wir im Jahre 1909 eine Einnahme von 385 Mark gehabt. Die Tonteilchen sind heute noch vorhanden, bei jedem Regen laufen sie auseinander, so daß der Boden ganz speckig aussieht.

Baumann-Geisenheim.

Weitere **Antworten auf Frage 71.** Öfter schon konnte ich an Pflanzungen hier im Kreise feststellen, daß der schroffe Wechsel der Bodenart äußerst ungünstig auf die Bäume einwirkt und zwar ganz besonders bei flachliegenden Tonschichten, wie solche hier sehr oft angetroffen sind. Die Bäume gingen, solange sie in der oberen durchlässigeren Bodenschicht wurzelten, sehr gut voran. Sobald aber die Wurzel mit der Tonschicht in Berührung

Digitized by Google

kommen, was ich jedesmal beim Ausgraben der Bäume feststellte, tritt neben Wachstumstillstand Spitzendürre und Frostempfindlichkeit auf, und ein allmähliches Eingehen der Bäume ist die Folge. Beobachtet habe ich allerdings hierbei, daß nicht alle Apfelsorten sich gleich verhalten, was ich bei Neupflanzungen in ähnlichen Verhältnissen sehr beachte.

Lehmuntergrund, wenn er nicht allzu fest gelagert ist, sagt den Bäumen schon eher zu. Die Bäume wachsen wohl sehr langsam, aber sie bleiben gesünder als in Ton.

Besonders empfindlich auf Ton sind hier: Goldparmäne, Landsberger Rtte., Kassler Rtte., Champagner Rtte., Blenheim u. a. m. Besser hielten sich: Lokalsorten in 1. Linie, weiter Baumanns Rtte., grüner Fürstenapfel, Weidners Gold-Rtte., Silberpepping: Sehr gut Böhm. Jungfernapfel.

Walther-Schlüchtern.

Wenn eine 20 Jahre alte Obstplantage bei solchen ungünstigen Bodenverhältnissen noch keine Erträge bringt, so ist es allerdings das Richtigste, man läßt sie eingehen, statt daß man noch allerhand teure Experimente versucht. In solch ungünstigen Bodenverhältnissen kann sich das Wurzelsystem eines Baumes unmöglich wohl fühlen.

Stein-Güstrow.

Eisenschüssiger Boden. Antwort auf Frage 76. Eisen, dieser wichtige, zur Blattgrünbildung erforderliche Nährstoff, kommt im Boden in zwei Formen vor, als Oxyd und als Oxydul. Während Eisenoxydverbindungen den Pflanzen zuträglich sind, müssen die Oxydulverbindungen als sehr nachteilig bezeichnet werden. Man nennt erstere auch „sauerstoffreiche", letztere „sauerstoffarme" Verbindungen und daraus läßt sich schon auf ihren Wert ein Schluß ziehen. Auch an der Farbe sind diese Verbindungen erkennbar; Eisenoxyde sind gelb bis braun, Eisenoxydule hingegen grünlichbläulich oder auch dunkel-braun. Mit Wasser chemisch verbunden, geben erstere dem Lehm die bekannte Farbe, die sich beim Brennen in ein Rot umwandelt.

Eisenschüssig nennt man nun gemeinhin einen Boden, der mit dem sog. Ur- oder Ortstein durchsetzt ist. Das ist Raseneisenerz, welches mit Sand (in Verbindung mit Humus) und gröberem Kies zusammengekittete Massen bildet, die im Untergrunde eine undurchdringliche Schicht für Wurzeln und Wasser herstellen und dem Pflanzenwachstum nur zum Nachteil gereichen.

Ganz besonders empfindlich zeigen sich Kirschbäume (Süßkirschen) für derartigen eisenschüssigen Boden; sobald die Wurzeln damit in Berührung kommen, sterben sie vorzeitig ab.

Es hält nicht schwer, sich zu überzeugen, ob man es mit Eisenoxyd oder mit Oxydul zu tun hat. Eine Untersuchung daraufhin wird folgendermaßen ausgeführt: Ein Eßlöffel voll der zu untersuchenden Erdprobe, die sorgfältig zu entnehmen ist, wird in einem Glase mit Wasser (Regenwasser etwa 2 Löffel voll) aufgelöst. Nachdem sich die noch festen Bestandteile gelöst haben, gießt man die klare Flüssigkeit in ein anderes Glas und setzt 2—3 Tropfen rotes Blutlaugensalz zu. Dasselbe ist für fünf Pfennig in den Apotheken erhältlich und wird mit reinem Wasser gelöst. Zeigt sich eine blaue Färbung, so ist damit das Vorhandensein von Eisenoxydul erwiesen.

Was nun die Verbesserung eines eisenschüssigen Bodens anbelangt, so muß sich dieselbe hauptsächlich auf Zufuhr von Luft (Sauerstoff) beziehen, was durch Tiefkultur, Graben, Rigolen oder sogar durch Entwässerung erreicht wird.

Vorzügliche Dienste erweist auch eine reiche Kalkdüngung; sofern Kalk genügend vorhanden ist, kann eine Ortsteinbildung überhaupt nicht vor sich gehen. Sicherlich liegt also auch Kalkmangel vor.

Geregelte Bewässerung und regelmäßige Düngung allein wird in eisenschüssigem Boden nicht die gewünschten Erfolge bringen. Im übrigen wäre es von Interesse, wenn sich der Herr Fragensteller etwas eingehender über den in Frage kommenden Boden (Profil bis mindestens zwei Meter Tiefe), über die Kulturen usw. erklären wollte. Der Ausdruck „eisenschüssig" ist doch zu allgemein, als daß eine vollständige Antwort auf die Frage erfolgen kann. **A. Bode.**

Lupinen unter Buschobst. Antwort auf Frage Nr. 81 der Deutschen Obstbauzeitung: Es ist zu empfehlen, die Lupinen den Winter über stehen und erst im Frühjahr unterbringen zu lassen! Bei dieser Behandlung, welche die bei weitem wenigste Arbeit verursacht, werden die gefürchteten Schädlinge besser und sicherer fern gehalten, als wenn man diese Pflanzen noch im Herbst untergräbt, oder, was freilich bei dem dichten Stand der Bäume kaum möglich, unterpflügt. Es sind bei dieser Arbeit Hohlräume in der Ackerkrume unvermeidlich, die dann geradezu einladend für die Feldmäuse und auch wohl Wühlratten wirken. Lasse man sich auch nicht darauf ein, etwa die Lupinen abzuhauen und in Haufen oder Dämme auf die Baumscheiben zu legen, denn auch das zieht das Ungeziefer viel leichter und sicherer heran. Das einzig Richtige ist, stehen lassen und im Frühjahr unterbringen. Stengel und Wurzeln sind dann so morsch, daß diese Arbeit leicht von statten geht, während sie im Herbst, wo diese Teile noch in Saft und Kraft stehen, erheblich schwerer fällt. — Allerdings suchen beim Stehenlassen Hasen und Kaninchen gern im Winter darin ihre Deckung und Äsung, auch wohl Rehe nehmen solche Fläche an, doch muß eine Obstpflanzung so geschützt und bewacht sein, daß diese Tiere nicht eindringen können! — Noch möchte ich erwähnen, daß die stehenden Lupinen eine ausgezeichnete Sammelstelle für den Schnee geben, der sich darin festsetzt, länger liegen bleibt und sich gleichmäßig verteilt, so daß sie auch darin höchst nützlich für die Bodenverbesserung wirken.

V. Schulz-Schönborn.

Abortdünger für Obstbäume. Antwort auf Frage Nr. 83 der Deutschen Obstbauzeitung: Das Düngen mit Abort bei Obstbäumen muß vorsichtig und mit Maßen geschehen. Ein Zuviel straft sich durch Absterben oder Krankwerden des Baumes. Am besten nimmt man die Düngung im Winter

Digitized by Google

oder Spätherbst nach Blätterfall in der Weise vor, daß man etwa die $^1/_4$—$^1/_3$ mit Wasser verdünnte Masse auf die Baumscheiben gießt. Ist die Fläche nicht eben, so zieht man kleine Dämme, damit die Flüssigkeit nicht schnell ablaufen kann. — Da nun der Herr Fragesteller von 4—6jährigen Obstbäumchen spricht, also ganz jungen, erst angepflanzten, denn in diesem Alter bezieht man solche zur Auspflanzung von den Baumschulen, ist besondere Vorsicht geboten. Man rechne da für den Baum höchstens jährlich 25—30 Liter der genannten Mischung, und dünge, wie gesagt, nur nach Blätterabfall! Frisch gepflanzte Bäume, die noch kein Jahr an ihrem Platze stehen, sind überhaupt nicht zu düngen. Anders verhält es sich, wenn man es mit einer 4—6jährigen Obstanlage zu tun hat, also mit jungen Bäumchen, die schon so lange an Ort und Stelle stehend sich gut eingewurzelt haben; selbige vertragen erheblich mehr dieses sehr stickstoffreichen, stark und schnell wirkenden Düngers, vorausgesetzt, daß sich reichlich Kalk im Boden befindet, welcher unerläßlich zum Gedeihen der ganzen Pflanzung ist. Man düngt hier in der Weise, daß man sogenannte Gießränder (kleine, ringförmige Rinnen mit, je nach Größe des Baumes, einem Abstand von 1—1$^1/_2$ m vom Stamm) zieht. In diese werden für den Baum zwei Kannen (25—30 Liter) und nach dem Einziehen derselben die Ränder wieder geebnet. Solche Jauchegüsse kann man etwa 3—4 mal von März bis Mitte Mai machen, dann ist damit aufzuhören, denn später könnte durch den Reiz, den diese starke Stickstoff-Düngung auf das Wachstum des Baumes ausübt, das Holz desselben nicht mehr völlig ausreifen, besonders dort, wo Kalk nicht sehr reichlich vorhanden, und dann im Winter der Baum durch Frost sehr geschädigt werden. Die Frühjahrs-Düngung ist aber so verdünnt zu geben, daß mindestens $^1/_2$—$^2/_3$ Wasser dem Abort zugesetzt wird. — Will man aus irgend einem Grunde jene Gießränder vermeiden (Rasenfläche, bestelltes Land usw.), so lasse man 1 bis 1$^1/_2$ m vom Stamm (in der Kronentraufe) entfernt keine etwa 25—30 cm tiefe Löcher stehen oder ausheben, etwa in 1 m Entfernung von einander, so daß auf jeden Baum 8—10 dieser Gruben kommen; welche man dann mit der Jauche füllt und nach dem Einziehen wieder schließt. Um eine gute Verwertung des gegebenen Stickstoffes zu erzielen, ist es aber Bedingung, auch Phosphorsäure zu geben, in Gestalt von Superphosphat.

V. Schulz-Schörnborn.

Frage 87. Wodurch ist das in diesem Jahre außergewöhnlich starke Abfallen der anscheinend normal entwickelten und gesunden Früchte veranlaßt worden? **D.** in **L.**

Abfallen von Früchten. Antwort auf Frage 87. Eine Frage ähnlichen Inhalts gab Herrn Professor Dr. Müller-Thurgau gelegentlich des 4. Lehrganges des D. P.-V. im Juli d. J. in München Anlaß, sich über die Ursachen des Fruchtabfalls auszusprechen. Da die Vorträge und Besprechungen des Lehrganges gedruckt werden, sei hier nur auf die spätere ausführliche Erklärung verwiesen.

Wir haben bisher viel zu sehr daran geglaubt, daß in Jahren mit feuchtkaltem Wetter zur Blütezeit der Obstbäume die Befruchtungsorgane der Obstblüte allein geschädigt würden, die Befruchtung somit unterbliebe und die nicht befruchteten Früchtchen später abgestoßen würden. Es ist nun leider Tatsache, daß in manchen Jahren noch mehrere Wochen nach dem Abblühen ein Abfallen der ziemlich gut entwickelten Früchtchen stattfindet. Müller-Thurgau wies daher darauf hin, daß eine ebenso große Bedeutung dem jeweiligen Ernährungszustande der Bäume zuzuschreiben sei. Die Ernährung kann durch kalte Witterung, Nährstoff- oder Wassermangel oder -Überschuß u. a. m. gestört werden und das bildet die Ursache des Abfalles der Früchte. Daß nicht etwa mangelhafte Befruchtung Schuld an dem Abfall trägt, wird durch die Tatsache bewiesen: Müller-Thurgau hat in vielen abgefallenen, bis dahin gut entwickelten Früchten befruchtete Samenanlagen festgestellt; es konnte also von mangelhafter Befruchtung nicht die Rede sein.

Tetzner.

Frage 88. Unsere Himbeeranlagen litten stark unter einem Schädling, welcher die Triebe, als sie einen bis einige Zentimeter lang geworden waren (im April), zum plötzlichen Abwelken brachte. Beim Aufschneiden fanden wir die Triebe durchgefressen und in einigen waren noch kleine rote Maden. Wie heißt der Schädling und was ist dagegen zu tun?

Welkwerden junger Himbeertriebe. Antwort auf Frage 88. Es gibt zwei Gattungen von Motten, deren Raupen (nicht Maden) die Himbeertriebe durchfressen, Lampronia und Lambrotes. Die Raupen der ersten Gattung sind dunkelrot und haben braunen Kopf, die der zweiten gelbgrau, oder rötlich gestreift, Kopf schwarz. Bei stärkerem Auftreten kann die Pflanzung empfindlich geschädigt werden. Die Bekämpfung kann nur durch recht frühzeitig begonnenes und wiederholtes Durchgehen und Abschneiden der eben welkenden Triebe am Entstehungspunkte erfolgen. Die abgeschnittenen Triebe sind sorgfältig zu sammeln und baldigst zu verbrennen.

Tetzner.

❀ ❀ ❀

Literatur.

„Der Führer durch den deutschen Obstbau“. Jedermann wird es bei einer Reise außerordentlich angenehm empfunden haben, wenn er sich aus einer handlichen, bequem in der Tasche unterzubringenden Schrift über alles für ihn Lehrreiche schnell und zuverlässig unterrichten konnte. Ein solches Werk hat der D. P.-V. in Eisenach im vergangenen Jahre in dem „Führer durch den deutschen Obstbau“, welches im Verlage von Rud. Bechtold & Comp. Wiesbaden erschienen ist und von dort zu dem billigen Preise von 1.80 Mk. zu beziehen ist, für jeden am Obstbau Beteiligten geschaffen. Sehr oft veranlassen geschäftliche Zwecke oder

Digitized by Google

der Wunsch, an guten Beispielen lernen zu wollen, Gärtner, Obstbaufachleute und -Freunde zum Reisen. Eine Reise wird aber immer zu einem dauernden Genusse, wenn man Gelegenheit hatte, sie zu einem Bildungsmittel zu nützen. Unser emporblühender deutscher Obstbau hat in allen deutschen Landen lehrreiche Musterbeispiele von kleineren und großen Obstanlagen, von sehenswerten Obstbaugebieten. Es besteht kein anderes Buch, welches wie dieser „Obstbauführer" über alle Lehranstalten für Obst-, Garten- und Weinbau, Obstbaufachmänner in amtlichen Stellungen, lehrreiche sehenswerte Obstanlagen, schnell und zuverlässig Auskunft gibt und es sollte daher in der Hand jedes Gärtners, Obstzüchters, Obstbaufachmannes und Obstbaufreundes sein. **T.**

Vogelschutzbestrebungen in Ungarn, anlässlich des Internationalen Ornithologen-Kongresses in Berlin. In deutscher Sprache verfaßt von Isidor Máday v. Maros, Ministerialrat a. D. Präsident des Landes-Tierschutz-Vereins usw. Budapest, Verlagsbuchhandlung „Patria", A.-G., 1910. Preis Mk. 1.50.

Wer die neuzeitlichen Bewegungen des Vogelschutzes, wie sie sich in lobenswerter Weise auch bei uns zeigen, verfolgt, der muß bekennen: die in der vorliegenden Schrift gezeigten Wege verdienen allseitige Beachtung! Unabweislich wird darin die Notwendigkeit des gesellschaftlichen Vogelschützens und seiner Organisation dargelegt, für diese letztere aber zugleich auch vorzügliche Anleitung gegeben. Für uns von besonderem Interesse sind die Ausführungen über den „Tag der Vögel und Bäume", mit dessen Einführung uns Ungarn voraus ist. Die Wichtigkeit der Vögel als Schädlingsvertilger würdigt die Schrift uneingeschränkt, betont aber — und mit Recht — das ethische Moment. Die dortige staatliche Ornithologische Zentrale hat die Betätigung des praktischen Vogelschutzes auf eine hohe Stufe gebracht; die Behörden haben aber weiter auch den Vereinen weitgehendste Aufmerksamkeit und Hilfe gewährt. Über diese Vorgänge gibt ein inhaltreicher Anhang Bericht.

Solche Maßnahmen dürfen, um zu voller Wirksamkeit zu gelangen, nicht vor den Landesgrenzen Halt machen. Bei uns sind sie ja auch keineswegs übersehen worden; ist es doch ein deutscher Forscher, Freiherr von Berlepsch, dessen Lehren auch der ungarische Vogelschutz befolgt. Wer jene nun auch zum Besitz unsrer Jugend, der Vereine und Körperschaften machen will, dem sei die Arbeit Máday von Maros' angelegentlichst empfohlen. **Friedrich Schwabe**

Seebach, Kreis Langensalza.

Die Heilung stippiger Aepfel durch Impfung sowie Versuche und Erfahrungen 40 jähriger Praxis im Obstbau. Von Hermann Gottschalk, Pomolog und Erwerbsobstzüchter. Preis 1 Mk. Im Selbstverlag des Verfassers.

Über das Stippigwerden der Äpfel ist im Vergleich zu andern Dingen (Carbolineum usw.) nicht allzu viel geschrieben und geredet worden. Hoffentlich gibt die Arbeit des Verfassers keine Veranlassung dazu, denn das wäre wieder etwas für diejenigen, die mit tausenderlei Mitteln und Mittelchen zur Förderung des Obstbaues stets bei der Hand sind, im übrigen aber nicht wissen, worauf es heutigentags ankommt.

Herr Gottschalk will die bekannte Krankheitserscheinung heilen, indem er die betr. Bäume immun macht und zwar dadurch, daß er auf die bloßgelegten Wurzeln — am Stamme, wo sich unter und neben den starken Hauptwurzeln immer dünnere Wurzeln und Faserwurzeln befinden (S. 18) — 5—6 Liter Schalen von stippigen Äpfeln ausbreitet. Nach Aufnahme des Krankheitsstoffes sind für mindestens zwei Jahre gesunde Früchte zu erwarten.*)

Was soll man dazu sagen? Es fehlt nun bloß noch die Gesellschaft m. b. H., die Schalen von stippigen Äpfeln, oder besser, das aus den Früchten gewonnene Heil-Serum, 1 ccm für 50 Mk., auf den „Obstmarkt" bringt.

Und was die übrigen 40jährigen Erfahrungen anbelangt, darüber mag jeder selbst urteilen. Hier eine Auslese:

„Beim Umpfropfen einer frühreifen Sommerbirne setze nie eine sehr spätreifende Winterbirne darauf. Willst du es dennoch tun, so wähle mindestens drei verschiedene Sorten."

„Willst du ältere Apfelbäume umpfropfen, dann wähle Reiser von den besten Trägern."

Setze auf solche Bäume wegen des Ausgleichs der Säfte nicht eine, sondern mindestens drei Sorten.

„Sei vorsichtig und mäßig beim Schnitt der Obstbäume".

„Wie der Mensch nach schwerer Arbeit der Ruhe bedarf, so wollen auch die Obstbäume nach mehreren vollen Ernten einmal ausruhen und sei es auch nur halbseitig."

„Nach durchdringendem Regen pflücke kein Obst, es schmeckt fade."

Das mag genügen. Ohne Zweifel meint es der Verfasser der etwa 70 Seiten umfassenden Schrift recht gut und sucht auf „seine Art" zur Förderung des Obstbaues etwas beizutragen.

Mögen manche seiner Thesen auch als eine Bestätigung allgemein bekannter und landläufiger Tatsachen betrachtet werden, im übrigen aber sollte ein erfahrener Praktiker, der sich Pomolog und Erwerbsobstzüchter nennt, alles vermeiden, was eher Verwirrung, als Klarheit schafft.

Eine Feststellung der Erträge und der Wert derselben, im Laufe der 40 Jahre, wäre mir lieber gewesen. Vielleicht bringt Herr Gottschalk demnächst seine Erahrungen in dieser Beziehung, und dafür wird man gern dankbar sein. **A. Bode-Chemnitz.**

Landwirtschaftliche Merkblätter. Stück 12: **Der Feldgemüsebau** von J. Kindshoven, Kgl. Landw.-Lehrer und Lehrer für Obst- und Gartenbau in Bamberg. Verlag von Eugen Ulmer-Stuttgart. Preis 25 Pfg.

Das vorliegende Merkblatt gibt in kurzer,

*) Der Verfasser des vorgenannten Werkchens hat, wie es scheint, nicht die geringste Kenntnis davon, daß über das ‚Stippigwerden' klassische Arbeiten, wie z. B. die von Wortmann, schon seit langem vorliegen. D. R.

klarer Weise einen Überblick über das, was beim Feldgemüsebau besonders beobachtet werden soll. Nach einigen allgemeinen Angaben über die Vorbedingungen zum Feldgemüsebau folgen kurze Abschnitte über Saatgut, Bodenbearbeitung, Düngung und Zwischenfruchtbau. Der Abschnitt über „Kultur, Ernte und Aufbewahrung der Feldgemüse" gibt eine knappe Anleitung über den Anbau von Kohl, Erbsen, Bohnen, Möhren, Zwiebeln, Meerrettig, Frühkartoffeln und Spargeln mit Angabe der Durchschnitts-Ernten und Preise.

Die in allen Teilen kurzgefaßte Schrift kann allen denen, die sich für Feldgemüsebau interessieren, empfohlen werden. **Weirup.**

Rundschau und Mitteilungen.

Aufbewahrung von Edelreisern in Kühlräumen. Durch sehr ungünstige Witterungsverhältnisse (Schnee) mußte ich im vorigen Jahre das Frühveredeln (Februar, März) von Kirschen und anderm Steinobst aufgeben. Ich entschloß mich daher, meine Edelreiser, hauptsächlich von Kirschen, die bekanntlich durch lange Aufbewahrung unbrauchbar werden, in Kühlräume zu bringen, wo sie bis Ende Mai blieben. In dieser Zeit wurden sie in völlig frischem Zustande und völlig schlafenden Augen, je nach Verarbeitung, aus dem Kühlraume geholt und zum Veredeln (Rindenpfropfen) in der Baumschule, wie auch bei alten Bäumen verwendet.

Der Erfolg war äußerst befriedigend, der Ausfall ein ganz geringer und die Entwicklung und Verwachsung bis zum Herbst sehr gut, so daß ich mich entschloß, auch in diesem Jahre wieder Ende Mai erst zu veredeln, mit Reisern, die im Monat Januar in Kühlräume gebracht wurden und ich beobachtete, daß Zwetschen und Kirschen durchtrieben.

Die Reiser werden in großen Blechbüchsen verschlossen aufbewahrt. Einmal um sie vor Mäusen und Ratten, die sich besonders dort, wo Fleisch und Wild aufbewahrt wird, aufhalten, zu schützen und dann, um ein Eintrocknen besonders in Trockenluft-Kühlräumen, zu vermeiden. — Wo keine Kühlräume zur Verfügung stehen, genügen auch die einfachen Eiskeller, in denen Natureis aufbewahrt wird, wie sie bei Restaurants und Brauereien zu finden sind.

Jedenfalls empfehle ich Obstbautreibenden, die in höheren Lagen mit viel Schnee im Frühjahr, wie es hier der Fall ist, und wo ein zeitiges Veredeln von Steinobst nicht möglich ist, sehr die Aufbewahrung von Reisern in Kühlräumen oder Eiskellern.

Ich habe, nebenbei bemerkt, mit solch aufbewahrten Kirschreisern in diesem Frühjahr ein gutes Geschäft gemacht. Landwirte und Baumwärter, die sich zu einer Februar- und März-Veredlung selten entschließen, haben mir eine Anzahl Dankschreiben zugeschickt, in denen sie angaben, noch nie so gute Erfolge mit Kirschreisern gehabt zu haben, wie in diesem Jahre. **Walter-Schlüchtern.**

In England hat der Anbau von Beerenobst, der seit dem Jahre 1897 ständig zugenommen hat, 1909 wiederum eine Vermehrung von 990 ha erfahren. Man rechnet die mit Beerenobst bebaute Fläche nunmehr auf 3600 ha. Die Zunahme beträgt mithin 2,5 Prozent.

Obstgenuss und Gesundheit. Unter Bezugnahme auf die Abhandlung „Die Bedeutung des Obstes für die Ernährung des Menschen" in Heft 16—19 der O.-Z., sei hier auch auf die Bedeutung des Obstgenusses für die Gesundheit des Menschen aufmerksam gemacht, die unser verstorbenes Mitglied Lahmann in seinem Werke „Die diätetische Blutentmischung als Grundursache der Krankheiten" ausführlich behandelt. Dieses berühmte Buch, das intensivste Obstkultur empfiehlt, hat bereits die 18. Auflage in 54 000 Exemplaren erlebt. Preis 2 Mk. 50 Pfg. **Bechtle.**

Unfruchtbarkeit von Kirschbäumen. In den letzten Jahren sind die Kirschenbäume in der Provinz Limburg (Niederlande) vielfach unfruchtbar geblieben. Zur Hebung dieses Mißstandes hat man mit Erfolg angewendet: 1. Vermehrte Bienenzucht und 2. Beipflanzung frühblühender Sorten (bezw. Aufpfropfen von Ästen und Zweigen mit frühblühenden Sorten). **Bechtle.**

Personalien.

Professor Dr. **Rörig,** Mitarbeiter der Kaiserl. Biologischen Anstalt für Land- und Forstwirtschaft in Dahlem, wurde der Titel „Geheimer Regierungsrat" verliehen.

Garteninspektor **Hermann Rosenthal,** der langjährige erfolgreiche Leiter der großen Freih. von Friesen'schen Obstkulturen und Baumschulen in Rötha bei Leipzig, Königr. Sachsen, gab am 1. Juli d. Js. seine Stellung auf und gründete in Rötha-Geschwitz eine Baumschule und Obstanlagen, die in der Hauptsache für die Anzucht von erprobten, reichtragenden winterharten Pfirsichsorten, ertragreichsten besten Beerenobststräuchern und für die Anzucht verbesserter Obstunterlagen bestimmt ist.

P. Küther, früher im Provinzial-Obstgarten in Diemitz tätig, wurde Obergärtner auf Obstgut Schwalbenstein in Balduinstein a. d. L.

Ausstellungen.

Landesobstausstellung Gotha. Vom 1. bis 3. Oktober d. Js. veranstaltet der Landesverein in der Herzogl. „Orangerie" zu Gotha eine Landesobstausstellung, über die Se. Kgl. Hoheit der Herzog von S.-Koburg und Gotha, Karl Eduard, das Protektorat übernommen hat.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Tetzner-Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Die Esel-Rückenspritze für den Baumschulbetrieb.

Von **Julius Hönings,** Besitzer der „Pomona“, Baumschulen und Obstplantagen, **Neuss a. Rh.**

In Heft 14 d. J. der D. Obstbauzeitung veröffentlichte ich einen Artikel über „Die Tierrückenspritze im Dienste des Obstbaues“. Meine damaligen Ausführungen kann ich noch insofern ergänzen, als ich Gelegenheit genommen habe, mit dieser Spritze weiter zu arbeiten, um dieselbe auf ihre Leistungsfähigkeit zu prüfen. Für meine Obstkulturen möchte ich in keinem Falle diese Spritze missen, da es mir unmöglich ist, mit fahrbaren Spritzen zu arbeiten, während bei den gewöhnlichen Baumspritzen das wiederholte Spritzen der Stachelbeerkulturen gegen den amerikanischen Stachelbeermeltau bei der Ausdehnung meiner Pflanzungen fast unmöglich ist. Die hohen Kosten der Bespritzung würden die Rentabilität der Anlage sehr in Frage stellen. Sobald sich das Tier an die Spritze gewöhnt hat, was in ganz kurzer Zeit geschieht, kommen Störungen beim Spritzen nicht mehr vor und sie arbeitet wie die gewöhnliche selbsttätige Spritze. Dadurch ist es mir gelungen, meine Kulturen bis jetzt vollständig frei von dem überall auftretenden amerikanischen Stachelbeermeltau zu erhalten.



Die Esel-Rückenspritze in Betrieb

Für Baumschulen und sehr dichte Obstpflanzungen wird sich die Pferderückenspritze weniger gut verwenden lassen. Die engen Reihen in den Baumschulen machen die Arbeit unmöglich, denn das Pferd mit der Spritze nimmt einen zu großen Raum ein. Bei Obstkulturen mit Unterpflanzungen, wie sie z. B. am rheinischen Vorgebirge, Werder b. Berlin, sich befinden, würde das Wenden des Tieres und die Arbeit etwas erschwert werden. Da es in den letzten Jahren auch notwendig wurde, meine Baumschul-Quartiere gegen Schorfkrankheit, sowie gegen Blattläuse, die speziell im letzten Jahre verheerend auftraten, zu schützen, meine praktischen Versuche mit der Pferderückenspritze aus den oben angeführten Gründen aber versagten und um ferner auf billige Weise eine Bespritzung zu ermöglichen, stellte mir die Firma Karl Platz in Ludwigshafen a. Rh. eine selbsttätige Spritze her, die von einem Esel getragen wurde.

Die Versuche und Proben bestätigten meine Ansicht, daß es mit Hilfe einer kleinen und schmäleren Spritze möglich sein müsse, auch enge Kulturen und Baumschulen mit einer tragbaren Spritze zu behandeln. Die Benutzung eines Esels ist um so vorteilhafter, da bereits in vielen Baumschulen und Obstbaugebieten solche zum Ziehen der Bodenbearbeitungsgeräte usw. Verwendung finden. Da der Esel zu allen möglichen landwirtschaftlichen Arbeiten verwendet werden kann, so steht hierdurch der allgemeinen Verwendung der Eselrückenspritze nichts im Wege. Die Bauart der Eselrückenspritze gegenüber der Pferderükkenspritze ist insofern verschieden, als für erstere 3 Behälter benutzt worden sind, während für letztere bisher nur 2 in Betracht kamen. Es hat dies den Vorteil, daß die einzelnen Behälter kleiner sein können, damit die Spritze dem Rücken des Tieres möglichst angepaßt wird. Der obere Behälter dient nur zur Aufnahme der Luft, während die beiden unteren die Flüssigkeit aufnehmen. Die Spritze hat einen Flüssigkeitsinhalt von 50 Liter und wird mit einer Pumpe gefüllt, nachdem vorher die Behälter mit Luft auf einen Druck von 2 Atm. aufgepumpt worden sind. Das Einpumpen der Flüssigkeit geht leicht und sehr schnell von statten. Die drei Behälter sind fest mit einander verbunden, während als Unterlage ein leichter Sattel Verwendung findet. Bevor die Spritze aufgelegt wird, werden dem Tiere einige Decken auf den Rücken gelegt und dann die Spritze selbst mit zwei Riemen oder Gurten befestigt. Die Spritze sitzt alsdann vollkommen fest auf dem Rücken des Tieres, ohne das Tier zu belästigen.

Das Gewicht der Spritze beträgt gefüllt ca. 90 kg, während sie in leerem Zustande ungefähr 40 kg wiegt. Diese Belastung ist

Digitized by Google

nicht sehr hoch und wird von einem Esel auch auf längere Zeit sehr gut getragen. Es ist wünschenswert, daß man dem Tier zunächst die leere Spritze auflegt und mit dieser einige Zeit gehen läßt, damit es sich an dieselbe gewöhnt. Alsdann empfiehlt es sich erst die Spritze zu füllen und mit der Verstäubereinrichtung zu versehen.

Bei den Arbeiten in meinen Kulturen hat sich der Esel außerordentlich schnell an die Spritze gewöhnt und ich habe während der ganzen Zeit keine Anstände gehabt.

Die Verstäubereinrichtung war bei dieser neuen Versuchs-Spritze an den Seiten angebracht, wie dies aus der Abbildung ersichtlich ist. In Zukunft wird es sich jedoch empfehlen, die Einrichtung derart zu treffen, daß sie in der Mitte angebracht ist, da es hierdurch besser möglich wird, ganz enge Reihen, ohne große Beschwerden zu behandeln. Man ist auch bei dieser Veränderung in der Lage, die Verstäubereinrichtung senkrecht oder wagerecht zu stellen, z. B. wagerecht bei der Bespritzung von Stachelbeerkulturen, die von oben bespritzt werden, senkrecht zum Bespritzen von Baumschulenreihen. Auch lassen sich die Spritzrohre abnehmen und unmittelbar an der Ausflußöffnung Schläuche anbringen, mit welchen alsdann unter Benutzung von Bambusrohrverlängerungen Bäume bespritzt werden können.

Mit dieser Spritze war ich in der Lage, sehr leicht die Baumschulreihen zu behandeln, die eine Entfernung von nur ca. 90 cm haben, da die Spritze nur eine Breite von 60 cm hat. Auch in Halbstammanlagen läßt sie sich sehr gut verwenden. Die niederhängenden Zweige behindern die Spritze in keiner Art und Weise. Auch für das Wenden der Spritze wird kein großer Raum benötigt, so daß der Esel sich fast an derselben Stelle wenden und drehen kann.

Ich zweifle nicht, daß die Spritze in der beschriebenen Ausführung einem Bedürfnis entspricht, und wird speziell diese Ausführung bei den Baumschulenbesitzern sehr viel Anklang finden, da es mit derselben möglich ist, in kurzer Zeit große Baumschul-Quartiere zu behandeln. In Spalier-Obstanlagen wird sie sich ebenfalls sehr gut verwenden lassen.

F. Poetko's Dubrau in Guben, ein Beispiel ungewöhnlicher Bodenverbesserung.

An der Stelle, wo die Lausitzer Neiße das Weichbild von Guben zu verlassen sich anschickt, liegen drei für Guben bemerkenswerte Anlagen neueren Datums: der Königpark, die städtische Klärstation und die Poetkosche Obstanlage. Die letztere stellt einen sehr interessanten Versuch des Apfelweinkelterei - Besitzers Poetko dar, der die Probe machen wollte, bis zu welchem Grade die Kulturfähigkeit eines Bodens gesteigert werden könne. Das Neißegelände führt an genannter Stelle den Namen Dubrau und ist ein Schwemmland geringen Sandbodens, auf dem unkultiviert kaum ein anspruchsloser Sauerkirschbaum kümmerlich gedeiht. Die Firma Poetko kaufte etwa 1897 zwölf Morgen dieses Bodens an, um darauf Obstbau zu treiben. Der Versuch darf heute als wohlgelungen bezeichnet werden.

Die Güte des genannten Grundstücks wird durch den Kaufpreis hinreichend beleuchtet. Die zwölf Morgen kosteten 5500 Mk., also ein Morgen 450 Mk. und ein Quadratmeter — 0,18 Mk. Daß man dafür dicht an der äußern Grenze des Ortes und in einer Stadt mit intensivstem Obst- und Gemüsebau, wo man bis 3000 Mk. pro Morgen zahlt, nicht viel verlangen kann, liegt auf der Hand. Heute freilich, nach dreizehn arbeitsreichen Jahren, nachdem der Boden gründlich umgestaltet worden ist, ein erstaunliche Wachstumfreudigkeit an die Stelle der Öde getreten ist und auch glückliche Umstände der Gegend eine Zukunft in anderer Hinsicht bereitet haben, stellt sich der Preis bei weitem anders.

Ein so außergewöhnlich geringer Boden verlangte naturgemäß auch außergewöhnliche Maßnahmen, sollte das gesteckte Ziel erreicht werden. Der Boden erhielt im Laufe der Jahre insgesamt ca. 1000 Fuhren Mergel, 14 000 Ztr. Klärschlamm, 7000 Ztr. Kuhdung, 5000 Ztr. Kompost, 2000 Ztr. Schweinedung, 400 Ztr. Ätzkalk und 400 Ztr. künstlichen Dünger: Kainit, Thomasmehl und Chilesalpeter. Sämtliche Parzellen wurden an die städtische Wasserleitung angeschlossen. Die beiden größten der räumlich getrennten fünf Abteilungen sind eingefriedigt (Drahtzaun) und für den plantagenmäßigen Obstbau bestimmt, die andern haben nur eine Obstbaummittelreihe und sind im übrigen mit Buschbohnen bebaut. Innerhalb der Baumreihe haben Beerensträucher als Füllung Verwendung gefunden.

Digitized by Google

Die plantagenmäßig bebauten Flächen tragen fast durchweg Buschobstbäume der edelsten Tafelsorten in Äpfeln, Birnen und Pfirsichen. Sie liefern hervorragend schönes Obst und haben schon oft die Bewunderung der Fachleute erregt. Auf einigen baumfreien Stellen werden pro Jahr noch durchschnittlich fünfzig Zentner Spargel bester Qualität geerntet. Als Unterfrüchte zog man in den ersten Jahren Erdbeeren; später wurden dafür Buschbohnen gewählt, weil die Erdbeeren sehr wuchern und die Reinhaltung des Bodens erschweren. Die Rentabilität der Anlage ist selbst bei Zugrundelegung des jetzigen Wertes durchaus gut, vielleicht besser als bei von Natur gutem Boden, der dafür wesentlich teurer ist. Ein so schlagendes Beispiel, wie toter Sand zur Kultur erweckt werden kann, und ein so tatkräftiges Vorbild in der Obstbaumzucht mußten Nacheiferung wecken. Mancher Dubraubesitzer ist schon in ähnlicher Weise tätig gewesen, umsomehr als diese Gegend als Baugelände von kapitalschwächeren, kleinen Leuten begehrt ist. Wer aber von Kartoffeln und Korn nicht lassen möchte, nimmt doch nicht selten die Obstbaummittelreihe an, die ihm in ihren Äpfeln, Birnen, Pflaumen oder Sauerkirschen eine willkommene Zugabe zu den dadurch kaum verminderten Feldfrüchten gewährt.



Blick in die Poetko'sche Obstanlage

Unter den rund 1000 Bäumen der Poetko'schen Anlage sind als dankbarste Sorten vertreten: 1. Äpfel: Ananas-Renette, Baumanns Renette, Bismarckapfel, Cox' Orangen-Renette, Weißer Winter-Kalvill, Goldrenette v. Blenheim, Gravensteiner, Kasseler Renette, Gelber Richard, Schöner von Boskoop, Wintergoldparmäne; 2. Birnen: Bosc's Flaschenbirne, Clapps Liebling, Diels Butterbirne, Gute Luise, Williams Christbirne, Herzogin v. Angouleme; 3. Pflaumen: Veredelte Hauspflaumen; 4. Pfirsiche: Wurzelechte Rote (Lokalsorte). Große Sorgfalt wird auf die Beseitigung des Unkrautes und auf die Bekämpfung der tierischen Schädlinge gelegt, unter denen Blütenstecher und Frostspanner eine Hauptrolle spielen. Gegen den Blütenstecher hat sich das Abklopfen im April noch immer am besten bewährt. Der alljährliche Fang beträgt ungefähr 8000 Stück. Rechnet man darunter 4000 Weibchen, jedes bereit, 40 Eier in 40 Knospen zu schieben, so belohnt sich das Abklopfen durch 4000 × 40 gerettete Blüten = 160 000. Dem Frostspanner ist mit Leimringen gut beizukommen, und gegen sonstige Flügelträger usw., die in den Baumkronen unheilbringend umherschwirren, werden Hunderte von Fanggläsern verwendet, die mit alkoholfreiem Apfelsaft, einem Erzeugnisse der eigenen Kelterei, gefüllt sind.

D ü n g u n g s w e i s e: Zurzeit wird die Düngung in folgender Weise ausgeführt: Alle zwei bis drei Jahre erhalten die Abteilungen eine reichliche Klärschlammdüngung aus der nahegelegenen Kläranlage der Gubener städtischen Schwemmkanalisation, etwa 3500 Ztr. Sie wird im Herbst als Decklage gegeben. Außerdem werden alljährlich 20 Ztr. — 40 prozentiges Kalidüngesalz —, 20 Ztr. Superphosphat — 18 prozentig — und 20 Ztr. Chilesalpeter angewandt, letzerer in zwei Gaben Ende März und Mitte Juni.

E i n t r ä g l i c h k e i t. Die Einträglichkeit der Anlage ist zweifellos gut. Wir

Digitized by Google

schreiben die Düngungskosten der ersten zehn Jahre dem Kaufpreise zu, ebenso die Kosten der Bepflanzung, Einfriedigung, Wasserzuleitung usw.:

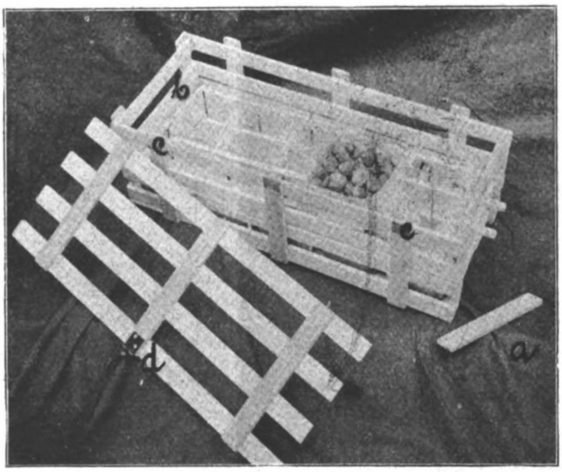
1. Kaufpreis	5500	Mk.
2. Düngung:		
1000 Fuhr. Mergel (n. Anfuhr)	3000	„
7000 Ztr. Kuhdung (n. Anfuhr)	2250	„
5000 „ Mutterboden, Kompost	300	„
14000 „ Klärschlamm	1000	„
2000 „ Schweinedung	600	„
400 „ Ätzkalk	200	„
400 „ Kainit, Thomasmehl und Chilesalpeter	1000	„
Uebertrag	13850	Mk.
Uebertrag	13850	Mk.
Apfeltrester, verschiedene Abgänge usw.	150	„
3. Einrichtungskosten: Wasserzuleitung, Einfriedigung, Baumpflanzung, Wirtschaftsgebäude ca.	6000	„
Wert zusammen:	20000	Mk.
Jahreseinnahme	4000	Mk.
Jahresausgabe (Dung 1000 Mk., Arbeitslöhne 1200 Mk., sonstige Aufwendungen 300 Mk.)	2500	„
Zinsen des Kaufpreises (4%)	220	„
Rente	1280	Mk.
oder $6^1/_4$ Prozent.		

Karl Richter-Guben.

Krause's Erdbeerversandkisten.

Von **J. Müller-Diemitz.**

Zwar ist der Erdbeerversand zu Ende, trotzdem möchte ich hierdurch auf eine kleine Lattenkiste hinweisen, die von A. W. Krause in Erxleben erdacht und in den Handel gebracht ist. Die Abbildung veranschaulicht diesen Behälter, so daß einige kurze Bemerkungen genügen dürfen, den Wert derselben zu erkennen.



Krause's Erdbeerversandkiste

Die Kiste faßt in 2 Lagen je 10 Pfundschachteln aus Spahn oder Pappe, also im ganzen 20 Pfd. Erdbeeren. Die beiden Schichten sind durch eine aus Latten hergestellte Scheidewand getrennt, welche durch eine Holzleiste (siehe Abbildung bei a) in 2 Klammern (s. Abbildung bei b) so eingeklemmt wird, daß ein Verschieben der Scheidewand ausgeschlossen ist. Der Deckel faßt mit 2 kurzen Stiften in eine Blechhülse c, mit der die aufrecht gestellten Leisten zum Schutz gegen etwaiges Ausschlitzen versehen sind, und der Überfallhaken d wird mit einer Plombe oder mit einem Vorhängeschloß versehen.

Länge der Kiste 68 cm, Breite 30 cm, Höhe 26 cm. Preis im einzelnen 1.75 Mk., bei Abnahme von 100 Stück 160 Mk. (ohne Einsatzschachteln). Pappschachteln dazu 1000 = 17.50 Mk.

Ich halte die Kiste für beachtenswert und empfehle rechtzeitige Bestellung der Behälter, welche durch Musterschutz gegen Nachahmung gesichert sind.

Erfahrungen beim Versand von Erdbeeren.

Von **Heinrich-Clötze.**

Ich baue 10 Morgen Erdbeeren und zwar 92 km von der nächsten Großstadt, mit nicht direkter Bahnverbindung, entfernt. Der dritte bis vierte Teil der Fläche ist immer Neuanpflanzung aus dem vorhergegangenen Sommer; es kommen also für die eigentliche Ernte jedesmal nur annähernd 7 Morgen in Betracht.

Laxtons Noble und Jucunda sind meine Hauptsorten, erstere macht ungefähr ein Viertel, letztere Dreiviertel des Bestandes aus.

Digitized by Google

Am liebsten baute ich heute nur noch Jucunda, aber mich zwingen die Verhältnisse zum Anbau von zwei Sorten, deren Reifezeit sich aneinandergliedert, weil ich auf die anderen Kulturarbeiten, die mit der Erdbeerernte zusammenfallen, und auf die Anzahl der mir zur Verfügung stehenden Leute Rücksicht nehmen muß.

Seit einigen Jahren verkaufe ich die Ernte nur noch im Faß, ich kann deshalb auf eine weitere Ausdehnung von Frühsorten gern verzichten.

Wenn auch nicht gerade die Noble für industrielle Zwecke gern gekauft wird, weil ihr Aroma und Süße mangelt, so kann ich sie aus dem vorher erwähnten Grunde doch nicht missen, zumal ich sie als eine dankbar tragende Frühsorte, die keine allzu hohen Ansprüche an den Boden stellt, schätzen gelernt habe. Ihre oft großstückigen Früchte müßten nur leichter ohne Kelche zu ernten sein. Bei Jucunda ist das anders, diese löst sich sehr willig vom Kelche, wodurch das Pflücken in die Eimer bei ihr ganz bedeutend schneller geht.

Von dem Versand in Pfundschachteln zum Rohverkauf, den ich früher auch betrieb, bin ich heute gänzlich abgekommen, da die Unkosten, Gewichtsverluste durch das Einzelauswiegen, der damit verbundene Ärger u. dergl. mehr nicht in Einklang zu bringen waren mit dem Mehrerlös, den ich gegenüber der Faßware erzielte.

Ich muß dazu bemerken, daß ich erstens 92 km von der nächsten Großstadt, die als Abnehmer nur in Frage kommen kann, abwärts wohne und die Bahnverbindung nach dort für Erdbeeren viel zu langsam und umständlich vor sich geht. Wenn meine Erdbeeren am anderen Morgen rechtzeitig am Verkaufsplatze sein sollten, dann mußten sie schon um 5 Uhr nachmittag des vorhergehenden Tages zur Bahn gegeben werden. Ein Übelstand, der besonders in den heißen Tagen während der Vollernte Unannehmlichkeiten mit sich brachte.

Zweitens: Um für die Mengen auch immer Abnehmer zur Hand zu haben, war ich an vorhergehende feste Abschlußpreise gebunden, die sich in der Regel für die ersten 14 Tage der Erdbeerzeit um 8 bis 12 Pfg. per Pfund höher stellten als später. In diesen 14 Tagen erntete ich aber zu wenig, da Frühsorten nicht genug da waren und wegen der Eigenart des Betriebes auch nicht mehr gebaut werden konnten.

In der Vollernte dagegen, wo der Markt mit Erdbeeren überschwemmt war, da gab's berechtigte und unberechtigte Reklamationen, die von unserer Seite wegen der Entfernung unkontrollierbar waren. Solange aber Beeren auf dem Markte noch gesucht wurden, war man vor jeder Reklamation sicher.

Nun hat man sich zur Lieferung für jeden Tag verpflichten müssen, wenn auch mit Vorbehalt für etwaige Regentage. Plötzlich regnet es den ganzen Freitag hindurch, es kann nicht gepflückt werden, und am Sonnabend, dem Hauptgeschäftstage, wartet der Käufer vergeblich auf das Eintreffen der Lieferung. Es wechseln einige unhöfliche Briefe oder Telephongespräche, und nachdem man glaubhaft geworden ist, daß es wirklich zum Pflücken und Versenden heute nicht ging, ist der Streit vorläufig wieder beigelegt. Es regnet jedoch bei warmer Witterung weiter, gepflückt kann selbst am Sonnabend noch nicht werden, und bis zum Montag sind die Beeren für den Transport mittlerweile zu reif geworden.

Die ersten Tage der Woche sind nicht besondere Geschäftstage. Die Beeren kamen nun, infolge des dauernden Regens, vielleicht gar etwas besandet an, es sind beim Pflücken vielleicht auch ein paar dazwischen geraten, welche für den Pfundversand schon zu reif waren, der Mann ist noch ärgerlich, daß er am letzten Sonnabend keine Beeren erhielt, er fängt von neuem an zu schimpfen, macht Ausstellungen an der Ware, will weniger dafür bezahlen als vereinbart wurde usw.

Später führte ich neben dem Pfundversand auch den Verkauf im Faß mit ein, um mich für solche Fälle gerüstet zu halten und etwa überreif gewordene Früchte auf diese Weise zu verhandeln.

Nun schätzte ich beispielsweise nach der Blüte den Gesamtertrag auf 150 Ztr. Es wurden 50 Zentner im Faß vorher fest abgeschlossen, und wenn das Wetter wieder so ist, wie voriges Jahr, dann mußte es stimmen. Wir bekamen aber einen feuchten Sommer und als meine Hauptsorte Jucunda reifte, da regnete es diesmal so ziemlich alle Tage und ich sah ein, daß ich besser getan hätte, gleich 100 Zentner im Faß zu verkaufen. Man hofft immer noch, daß das Wetter sich bald bessern müsse — umsonst.

Digitized by Google

Nun schleunigst auf die Bahn gesetzt und fort, um noch mehr Erdbeeren im Faß zu verkaufen. Man ist in der Notlage — man verkauft um jeden Preis.

Alle diese Schwierigkeiten mögen wohl bei demjenigen, der die Stadt, den Markt, in seiner unmittelbaren oder wenigstens bequem erreichbaren Nähe hat, verschwinden, kurz, ich mußte damit rechnen und so entschloß ich mich für die Zukunft die Ernte nur noch im Faß zu verkaufen.

Von jetzt ab war auch das Erdbeerkonto lange nicht mehr so hoch mit Arbeitslöhnen belastet, der Gewinn blieb folglich nur wenig zurück gegenüber den Jahren vorher mit dem umständlichen und viel Ärger bereitenden Pfundversand.

Ich erzielte andrerseits für Faßware stets gute Preise, da ich in der Lage war, große Mengen von nur einer Sorte anzubieten, was den Pressereien immer willkommen ist, da ein Saft oder Wein von nur einer Sorte hergestellt ein viel gleichmäßigeres Produkt ergibt, als von allem möglichen Mischmasch von Sorten.

Dadurch, daß ich viel von einer Sorte baue, bin ich ferner bei jedem Durchpflücken imstande, stets eine solche Menge reifer Beeren auf einmal anzuliefern, bei dem sich für die Saftpressereien die Inbetriebsetzung ihrer Presse lohnt. Ich kann deshalb auch ohne Bedenken auf die in den meisten Fällen gestellte Bedingung: „niemals unter 8 bis 10 Zentner in einem Posten zu liefern", ruhig eingehen.

Auch wieder ein Vorteil, der mir den Verkauf im Faß wesentlich erleichtert.

Und liefere ich an Weinkeltereien, so habe ich auch hier wiederum den Vorzug, weil ich das abgeschlossene Quantum möglichst schnell hintereinander anzuliefern vermag, was mir bei einem größeren Sortiment mit vielleicht verschiedener Reifezeit nicht so gut möglich wäre.

Heute wird alle 3—4 Tage die Fläche einmal durchgepflückt, die Beeren müssen dabei totreif sein, infolgedessen geht das Pflücken leicht und schnell, die kleineren Beeren, die man früher am besten selber gegessen hätte, gehen jetzt auch mit, das Pflücken besorgen evtl. Schulkinder, die Leute sind für andere Arbeiten frei, das Gespann braucht nicht mehr jeden Tag zur bestimmten Stunde an der Bahn zu sein, die Verpackung ist einfach und schnell, 2—3 Zentner Beeren in ein Faß, die hohen Abschreibungen für Verpackungsmaterial verringern sich, der Zentner wiegt auch nicht mehr 110 Pfund wie früher, die Beurteilung des Reifegrades der zu pflückenden Beeren begreift jedes Kind, die Pflückschere, mit der die Weiber auch manchmal 2 Beeren, unreife und reife, auf einmal abschnitten, wird entbehrlich u. dergl. mehr.

Der Verkauf im Faß bleibt also für meine Verhältnisse die beste Verwertung.

Die Fässer oder Kübel, welche in den meisten Fällen seitens der Abnehmer gestellt werden, dürfen nicht ganz gefüllt werden, es muß ein 10 bis 20 cm hoher Rand frei bleiben, weil die Beeren bei weitem Transport und großer Wärme im Faß leicht zu gären anfangen und die Masse dadurch aufquillt. Aus diesem Grunde werden auch die Fässer oder Kübel nicht fest verschlossen, damit die bei etwa eintretender Gärung sich bildende Kohlensäure entweichen kann, welche bei zu



Verschließen der Erdbeerfässer mit Packleinen

dichtem Verschluß das Faß leicht auseinander reißen könnte.

Die einfachste Art, die Gefäße luftig zu verschließen, bleibt die, daß man, wie es die Abbildung zeigt, ein entsprechend großes Stück Packleinen an Stelle des Deckels über das Faß breitet, nachdem man vorher den oberen Reifen abgenommen hat. Ist das Leinen übergelegt, dann wird der Reifen darüber getrieben und das Leinen spannt sich selbst dabei nach allen Seiten straff.

Einige kleine Kammzwecken dicht oberhalb des Reifens eingeschlagen, verhindern, daß er während des Transports abrutschen kann. Das unterhalb des Reifens durchragende Leinen wird sauber zusammengefaltet und mit einigen Kammzwecken befestigt.

Ob die Beeren im gärenden Zustande

Digitized by Google

ankommen, bleibt sich für die Weinbereitung ziemlich gleichgültig, deshalb kann man auch für diesen Zweck noch weithin verschicken. Anders liegt die Sache, wenn die Beeren zur Marmelade- und Saftfabrikation u. dergl. dienen sollen (Fabriken äth. Öle und Essenzen), hier sollen die Beeren beim Eintreffen frisch sein, d. h. sie dürfen nicht gären. Verkauft man für diesen Zweck, dann darf die Entfernung nicht zu weit sein.

In jedem Falle aber bleibt der Faßverschluß der Sicherheit halber derselbe.

Zum Pflücken benütze ich Eimer, die aus Holzstoff hergestellt sind. Diese Eimer — man begegnet ihnen hauptsächlich in Eisen- und Gummiwarenhandlungen — sind für die Beerenernte ganz außerordentlich praktisch. Sie sind leicht und handlich und die Hauptsache, der Beerensaft, kommt mit Eisenteilen nicht in Berührung.

Die Eimer werden fabrikseitig auf folgende Weise hergestellt:

Das Holz wird gemahlen und mit Wasser vermengt zu einem flüssigen Brei gebracht, aus welchem unter hohem, hydraulischem Druck und in eigens dafür konstruierten Maschinen die Formen gepreßt werden. Die rohen Formen werden getrocknet, geputzt, poliert und bei hoher Temperatur imprägniert. Durch die Imprägnierung werden die Holzstoffgefäße wasserdicht und widerstandsfähig.

Diese Eimer können bei langem Leerstehen niemals auseinander fallen, sie rosten und brechen nicht und brauchen auch nicht gescheuert zu werden, denn es genügt, dieselben wie Porzellan abzuwaschen.

Von meinen 30 Eimern, die heute schon 7 Jahre zur Beerenernte im Gebrauch sind, habe ich bis jetzt 4 Stück ausrangiert, bei denen der Boden herausfiel; das einzige, was an diesen Eimern überhaupt entzweigehen kann.

Die Eimer sind leicht und handlich. Sie wurden damals durch eine hiesige Eisenhandlung (Karl Krüger-Klötze) bezogen, das Stück mit 2.50 Mk. gekauft und fassen durchweg über 20 Pfund Inhalt.

Heute sind die Eimer schon teuerer, das genannte Geschäft offeriert ab Fabrik:

10 l	Inhalt fassend	à 2.40	Mk.
12 l	„ „	à 2.65	„
15 l	„ „	à 2.90	„

Jedoch ermäßigt sich der Preis bei Abnahme größerer Mengen.

Ich wüßte kein Gefäß, das sich so vortrefflich für diesen Zweck eignete.

Beerenobstbau in Werder a. Havel.

Von **Wilh. Karmann.**

In alten Aufzeichnungen von 1796 fand ich jüngst Mitteilungen über den Beginn der hiesigen Obstkultur, die mit dem Pflanzen und Pflegen des Rebstockes zum Zweck der Weinbereitung, später aber auch des Frischabsatzes von Tafeltrauben einsetzt. Fast regelmäßige Frostschäden ließen die Erträge selten groß werden und als erst der St. Gotthard-Tunnel den Trauben des Südens einen bequemen Weg öffnete, da war es mit der Rentabilität der Weinkultur in Werder endgültig vorbei.

Schon zu Beginn des vorigen Jahrhunderts sind Obstbäume nebensächlich erwähnt, die ab und zu in den Weinbergen vorkamen. Man findet dieses ja heutzutage oft in geringeren Weinbaugebieten, in denen vereinzelte Obstbäume eingesprengt sind. Hier in Werder änderte sich mit der Zeit das Bild, man verlor durch die häufigen Mißernten und durch niedrige Preise für Wein wie für die Trauben selbst das Zutrauen zur „Weinmeisterei", man setzte mehr und mehr Hoffnung auf die Erträge durch den Obstbau und pflanzte immer mehr Obstbäume in die Rebgärten, so daß nach einer größeren Reihe von Jahren die Rebe unterdrückt wurde und sie im Schatten der Bäume, trotz „Versenkens" oder „Vergrubens" nach lichteren Stellen hin keine befriedigenden Erträge brachte. Die Rebe als ein bevorzugtes Kind des Südens zeigte keine Geneigtheit als Lückenbüßer oder Unterkulturpflanze zu vegetieren. Der Rebstock versagte vollständig.

Die Erträge der Obstbäume, unter denen damals schon die Süßkirschen vorherrschten, waren aber den „Weinmeistern" nicht sicher genug, um sich auf diese allein verlassen zu können, und man versuchte es so um die 40er Jahre mit dem Zwischenpflanzen von Himbeeren, von welchen man damals noch nicht wußte, in welch hohem Grade dieser Beerenstrauch den Boden ausraubt. Es wird jedoch sehr bald erkannt worden sein, daß man sich nach einer zweckmäßigeren Unterkulturpflanze umsehen solle.

In den 50 er Jahren führte man die „weiße holländische Johannisbeere" ein, welche heute in die „weiße werdersche" ausgeartet und viel süßer und aromatischer als die anderswo kultivierte erstgenannte ist.

Wohl um dieselbe Zeit brachte man Stachelbeeren und Erdbeeren.

Man vergegenwärtige sich die Entwicklung des werderschen Obstbaues in den 100 Jahren des Bestehens, beginnend mit den kleinsten Anfängen, sich immer mehr ausdehnend und zunehmend bis zum heutigen Obstwalde von bedeutender Größe. Rund

Digitized by Google

20 000 Morgen werden zur Obstkultur benutzt und man kann sich angesichts dessen einen ungefähren Begriff machen von der Verbreitung der Beerenobstkultur von heute, die doch, da sie eine wesentliche Stütze des Hauptobstbaues ist, mit letzterer Hand in Hand geht.

Die Anzahl der zur Unterkultur benutzten Beerensträucher beläuft sich für jede Art in die Millionen. Aber auch als Haupt- oder Reinkultur findet man besonders in Niederungen mit flachem Wasserstande Himbeer- und Erdbeerpflanzungen in ca. 1000 bis 2000 qm großen Flächen, allerdings, aber seltener noch größere Pflanzungen und dieses dann meistens von Himbeeren.

In welcher Weise nun bei der Anpflanzung der Beerensträucher zur Unterkultur vorgegangen wird, versuche ich an dem Beispiele eines tüchtigen Züchters zu erläutern, der auf ca. zwei Morgen Pachtland, für das er jährlich 215 Mark Pacht zahlt, eine Bepflanzung im Jahre 1899 auf dem 18 m breiten Grundstück vorgenommen hat.

Ich schicke voraus, daß der betr. Züchter, der schon damals über reiche Erfahrungen in seiner Weise verfügte, heute der Ansicht ist, daß die Entfernungen der Bäume usw. viel zu gering bemessen sind, obwohl man in älteren leider auch in jüngeren Anlagen, noch engere Abstände trifft, so daß man wohlberechtigt von einem Obstwalde reden kann.

In der betr. Anlage bilden Süßkirschen auf Mahaleb, sowie einige Äpfel und Birnen als Halbstämme in einer dem Boden angepaßten Reihenfolge die Hauptpflanzung und zwar bei Abständen von 6: 5 m. Es befinden sich mithin drei Hauptreihen auf dem 18 m breiten Streifen. (Siehe Abb. 1, Nr. I). In den drei Reihen bilden Pfirsichbüsche auf Sämling die Zwischenpflanzung auf 2.50 m Abstand von den Halbstämmen und diese Abstände werden dann noch durch je einen Stachelbeerbusch halbiert. Die verbleibenden Lücken von 1.25 m werden außerdem mit Erdbeeren ausgenutzt.

Zwischen diese drei Hauptreihen sind noch zwei Reihen Büsche von Pfirsichen, Sauerkirschen oder Pflaumen mit 2.50 m Abstand angepflanzt (Nr. II) und diese Reihen-Abstände in Art der Hauptreihen mit Johannisbeerbüschen (Nr. IV) und Erdbeeren (Nr. V) ausgefüllt. Durch diese Pflanzweise blieben in der jungen Anlage vier Längsstreifen von 3 m, die in der Mitte noch eine Reihe Himbeeren mit 1 m Pflanzenabstand erhielten und rechts und links davon wurden noch Erdbeeren in der Weise plaziert, daß die ganze Fläche eine geschlossene lückenlose Pflanzung darstellte. An dem die Grenze bildenden Wegrande ist außerdem noch eine Reihe Spargel (Nr. III) angelegt.

Soweit es die Entwicklung der Bäume zuläßt, sind die Beerensträucher noch heute vorhanden; stark gelichtet sind die Erdbeeren, trotzdem sie oft ergänzt und erneuert sind, und die Himbeeren, von denen schon eine Anzahl entfernt ist, sollen jetzt alle entfernt werden, da sie den Boden zum Nachteil der Bäume zu sehr aussaugen. Auf solche Art entstehende Lücken werden seit einigen Jahren mit Tomaten, Gurken, Bohnen, Möhren und dergl. Gemüse bestellt.

Wenn nun in der hiesigen Gegend Obstbäume und -sträucher nicht den Umfang annehmen, wie solche es in Gegenden mit besseren und kräftigeren Böden erreichen, so ist das m. E. kein Grund, um derartige Kulturpflanzen enger zu pflanzen, ganz im Gegenteil sollte man größeren Abständen den Vorzug geben, damit die in Frage kommenden Pflanzen im ärmeren Boden trotz alledem genügend Nährstoff finden und auch in ihren oberirdischen Teilen genügend Raum zur normalen Ausdehnung und damit auch genügende Belichtung haben. Aber je schlechter der Boden, umso größer die Abstände, natürlich alles in gewissen Grenzen, nie jedoch umgekehrt. In solchen Fällen ist der Boden von grundlegender Bedeutung und muß in erster Linie berücksichtigt werden, zumal die größeren Entfernungen in unserem Falle den Obstpflanzen nach jeder Richtung hin erhebliche Vorteile bringen. Man beginnt auch zu dieser Erkenntnis zu gelangen und pflanzt auch Beerensträucher, anstatt mit 1 m und weniger, wie es ehedem der Fall war, mit 1.50 m bis 1.60 m und in Zukunft sogar mit 2 m Abstand.

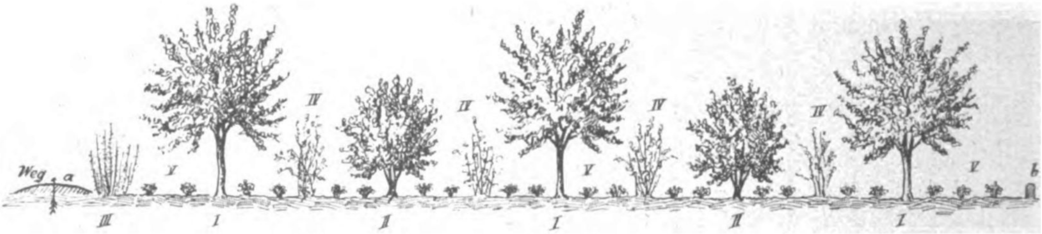


Abb. 1. Darstellung einer Obstpflanzung in Werder a. H.

Man trifft nun eine Reihe älterer Anlagen, die durch enge Pflanzung so dicht geworden sind, daß an eine gedeihliche Entwicklung von Beerenobst nicht zu denken ist. Hier müssen die Sträucher entfernt werden und können nur an besonders lichten Stellen verbleiben, oder werden auch dort entfernt, um Platz für andere Pflanzen zu bekommen. So kommt es, daß man häufig die eine oder andere Art truppweise antrifft, was besonders bei Erdbeeren zu beobachten ist.

Die Kultur des Beerenobstes als Hauptkultur geht auch hier bei uns in ähnlicher Weise vor sich, wie man das allgemein kennen dürfte.

Himbeeren pflanzt man in Reihen mit 1.20—1.50—2 m Reihenabstand und 0,75—1 m Pflanzenabstand und benutzt Erdbeeren als vorläufige Unterkultur. Selten findet man Himbeeren am Pfahl, oder am Draht- oder

Digitized by Google

Lattenzug, sie werden meistens frei gezogen, und als einziger Schnitt, ein Einstutzen auf Fußlänge beim Pflanzen und fernerhin ein Entfernen der abgestorbenen und zu schwachen Triebe vorgenommen.

Johannisbeeren und Stachelbeeren als Reinkultur findet man bei Abständen von 1—1.50 m ebenfalls in den ersten Jahren mit Erdbeeren.

Erdbeeren selbst findet man ebenfalls in



Abb. 2. 7jährige Stachelbeere „Rote Triumph". rechts vor, links nach dem Schnitt. (Werder.)

reinem Satz bei verschiedenen Abständen für Reihen und Pflanzen. Bei durchschnittlich 60 cm Reihenentfernung pflanzt man bei ca. 40 cm Pflanzenabstand zumeist je drei Pflanzen an eine Stelle. Einige Züchter haben dieses verbessernd geändert und pflanzen diese drei Pflanzen bei spannweiter Entfernung im Verband (.˙.). In dem Obstbaubetriebe, dessen technische Leitung mir oblag, sind Erdbeeren als Unterkultur mit 80 : 30 cm Abstand derart angepflanzt, daß mit Radhacke gearbeitet werden kann. Auch wurden in einem neu errichteten Tafeltraubenhause ca. 5000 „Laxtons noble", ferner „Deutsch-Evern" und „Sieger" mit 50: 25 cm Abstand angepflanzt.

Was nun die Pflege des Beerenobstes anbelangt, so beschränkt sich dieselbe nicht nur auf eine Gabe von Dung in Zwischenräumen von einigen Jahren, je nach der finanziellen Lage des betr. Obstzüchters, in Gestalt von gemischtem Stalldünger, sondern es wird noch weiteres getan. Der meist aus Schweine-, Rinder- und Pferdedung bestehende Stallmist wird noch in althergebrachter Weise in sogenannte Senken oder Gruben, sehr häufig zu tief, untergebracht, auch wird gelegentlich ein Dungguß gegeben. Seit einiger Zeit sieht man mit Freuden einen Fortschritt, der darin besteht, daß der Dünger auf der ganzen Fläche verteilt und in vorteilhafter Weise untergegraben wird. Trotz Widerspruch des Unverstandes findet auch eine vermehrte Verwendung von Kunstdünger, namentlich von Thomasmehl und 40 proz. Kali statt. Kohlensaurer Kalk wird schon seit Jahren benutzt.

Erdbeeren werden vor der Pflanzung im Vorrat so gedüngt, daß man spatenbreite und -tiefe Gräben auswirft, an deren Sohle man Stalldung in halbverrotteter Form bringt. Hierauf werden die kleinen Gräben wieder zugefüllt und die Erdbeeren im Frühjahr auf den entstandenen kleinen Damm recht tief gepflanzt. Zukünftig wird im Winter eine Kopfdecke von strohigem Dung gegeben, der im Frühjahr entfernt und getrocknet noch einmal als Streu benützt wird. Die bei den Erdbeeren verbleibenden kurzen Rückstände werden mit untergegraben.

Zur Pflege gehören ferner noch ein Schnitt der Johannis- und Stachelbeerenbüsche und ein Bespritzen der letzteren im zeitigen Frühjahr mit Kalk, Kupferkalk oder Schwefelkalium. Das Bespritzen geschieht vor dem Austrieb gegen die sog. rote Milbe „B r y o b i a r i b i s" Thomas, die in manchen Jahren die Blätter der Stachelbeerbüsche arg benachteiligt. Mit bestem Erfolge benütze ich eine 2 prozent. Kupferkalkbrühe, welcher auf 100 l ca. 250 g Schwefelkali zugesetzt ist.

Originell und abweichend von den meist angewendeten Schnittmethoden ist der Schnitt der Johannis- und Stachelbeerbüsche in Werder. Es ist ein Kahlschnitt, ähnlich dem Bockschnitte der Weinrebe und wird trotz der Verschiedenheit in der Ausführung — es hat eben fast jeder seine eigene Methode — so gehandhabt, daß sämtliche Verlängerungstriebe kurz auf 4—5 Augen zurückgeschnitten, die Nebentriebe noch kürzer, bis fast auf Astring, oder ganz und gar entfernt werden. (S. Abb. 2 u. 3.) Man arbeitet nicht auf Menge, erzielt dafür eine bessere Ausbildung der Früchte, die Beeren werden größer und erzielen höhere Preise. Jedenfalls ist es gleichzeitig eine Benachteiligung der Pflanze selbst, die durch einen derartig kurzen Schnitt gezwungen wird, eine Anzahl Triebe zu bilden, die im kommenden Jahre mit ihren besten mittleren Knospen n u t z l o s v e r l o r e n gehen. Durch den Schnitt werden die Büsche außerdem besenar-

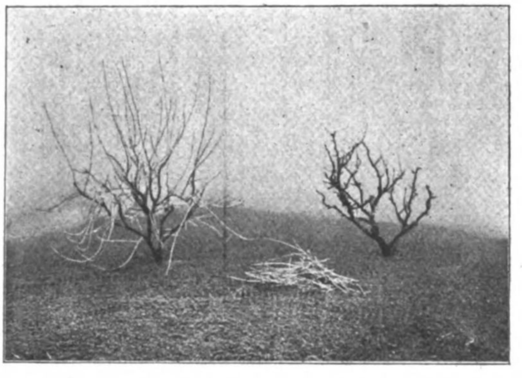


Abb. 3. 7jährige Johannisbeere „Fay's frühe fruchtbare", links vor, rechts nach dem Schnitt. mit Schnittabfall. (Werder.)

tig dicht und zwar sehr bald nach dem Austrieb, es findet keine Belichtung des Strauchinnern statt, wodurch ganze Partien ersticken und die inneren Beeren nicht genügend zur Reife gelangen. Entgegen der landläufigen Meinung ist der eingreifende Schnitt auch Schuld daran, daß sich die Büsche frühzeitig erschöpfen und im Triebe nachlassen. Je nach der Sorte

Digitized by Google

schneidet man nun etwas länger oder noch kürzer wie oben angedeutet, z. B. bei der „weißen werderschen Johannisbeere". Es wäre für eine maßgebende Stelle eine dankbare Aufgabe, festzustellen und klarzulegen, daß ein mäßigerer Rückschnitt bei gutem Auslichten der Sträucher, entsprechender Düngung usw. bessere Resultate zeitigen könnte, und dabei die Pflanzen lebensfähiger bleiben.

Sogar die Erdbeere verschont man hierorts nicht mit dem Schneiden und bezieht sich dieses nicht nur auf ein Entranken der Pflanzen, sondern — es klingt zwar seltsam — auch auf das Abschneiden der gesunden Blätter eine Zeitlang nach der Ernte. Es ist denen, die es ausführen, ein Radikalmittel gegen Erdbeerschädlinge. Es geschieht dieses Beseitigen und Vergraben der Blätter nun zwar nicht allgemein, wohl aber in einem Maße, welches Erwähnung verdient.

Was nun die Sortenfrage anbelangt, so sind vertreten von Himbeeren neben einer älteren abgängigen Sorte nach dem h. Verbreiter „Conson" die „Conson'sche" genannt, eine sog. „Potsdamer", welche wohl mit der alten „Fastolf" identisch ist, ferner „Superlativ", „Neue Fastolf", „Baumforths Seedling" u. a. Ganz bedeutend vorherrschend ist die sog. „Potsdamer", die auch den beliebten Saft liefert.

An Johannisbeeren folgte auf die „rote gewöhnliche Johannisbeere", sowie auf die „werdersche weiße" („holländische weiße") die „rote Kirsch-Johannisbeere" und in der neueren Zeit die sehr beliebte „Fays frühe Johannisbeere". An schwarzfrüchtigen Sorten sind in geringer Anzahl „schwarze langtraubige Joh." und „Boskoop Giant" vertreten.

An Stachelbeeren hat man nach der alten späten „Rosa" — der Farbe der Früchte wegen so genannt — „London", hier nach dem Verbreiter „Lendel'sche" genannt, eingeführt und diese Sorte im größten Maßstabe vermehrt. „Priory", „Maurers Sämling", „Rote Triumph", „Hönings Früheste" u. a. werden erst in neuerer Zeit bekannt und verbreitet.

Von Erdbeeren kultiviert man hauptsächlich „Laxtons noble" und „Jucunda", weniger die alte und mit am längsten bekannte „weiße Ananas", trotzdem dieselbe für Beerwein sehr beliebt ist. Vertreten ist auch noch „Lucida perfecta", „Louis Gauthier", „Sieger", „Deutsch-Evern", „Konsum", „Rheingold", „Weserruhm", „Königin Luise" u. a. m. Seltener findet man einige Monatserdbeeren, hier „Ruhm von Döbeltitz", die recht große Beeren bringt, dort irgend eine namenlose Schöne mit so kleinen Beerchen, daß die Ernte äußerst mühselig und unrentabel erscheint.

Die Vermehrung der Beerensträucher geschieht in bekannter Weise bei Johannisbeeren durch ziemlich lange Stecklinge, bei Stachelbeeren ebenfalls, wenn auch mit geringem Erfolge und deswegen mehr durch Absenker, die im Sommer eingelegt und im kommenden Frühjahr aufgeschult werden.

Man rechnet mit einer Gesamternte von zirka 10 Millionen kg Stachelbeeren die in jedem Jahre von Werder nach auswärts geschafft werden. Jedoch werden in Werder selbst gegen 700 000 kg Himbeeren, 300 000 kg Johannisbeeren, 100 000 kg Stachelbeeren und 100 000 kg Erdbeeren in Obstverwertungsfabriken verarbeitet. Dazu kommen noch die Mengen, die in Haushaltungen Verwertung finden, zum größten Teil zur Herstellung des sattsam bekannten werderschen Blütenweines.

Um nicht in den Verdacht eines Schönfärbers zu geraten, muß ich noch bemerken, daß die hiesigen Obstverwertungsbetriebe einen Teil ihres notwendigen Beeren-Rohmaterials von auswärts beziehen, in welchen Mengen ist mir leider nicht bekannt.

Bericht über die Anlage des Herrn Rudolf Richter, Rohrbeck-Döberitz.

Von **A. Beckel-Gransee.**

Im Auftrage des Deutschen Pomologen-Vereins nahm ich am 5. Juni 1910 die Besichtigung obengenannter Anlage vor, um mich von den praktischen Erfolgen des „neuen Obstbaues"*) zu überzeugen. Nachdem ich das Werk „Der neue Obstbau" schon früher und noch auf der Reise eifrig studiert hatte, hegte ich die frohe Hoffnung, etwas Schönes und Lehrreiches zu Gesicht zu bekommen, so daß selbst die große Hitze des Junitages meine gute Laune nicht verderben konnte. Natürlich suchten meine Augen schon auf dem Wege nach Rohrbeck Zeugen der segensreichen Methode, nach üppigen Obstalleen und Gärten, oder doch wenigstens den Anfängen dazu; aber nirgends eine Spur davon, und meine Erwartungen begannen schon abzuflauen. Schließlich sagte ich mir: „Kein Prophet gilt etwas in seinem Vaterlande", an Ort und Stelle wird's umso besser sein. In liebenswürdigster Weise war Herr Richter bereit, mir seine Anlagen zu zeigen, wofür ich ihm von dieser Stelle aus nochmals danke und ich möchte auch betonen, daß das Nachstehende nur ein sachliches, pflichtgemäßes Urteil sein soll. Zuerst besichtigte ich gleich am Schulgebäude einen kleinen Hofgarten mit einigen Bäumen verschiedener Form und Beerensträuchern. Der Wuchs der Halbstämme war hier in Anbetracht der Trockenheit gut, der Behang kaum mittelmäßig. Bei den Beerensträuchern sah man, daß sie Not litten, der Behang war gering, die Belaubung klein und hell. Anschließend hieran wurde ich in die sogenannte Krankenstube geführt. Dort waren Bäume verschiedener Art aufgepflanzt, die elend ihr Dasein fristeten und besser auf den Feuerhaufen gehörten, als aufgepflanzt zu sein. Pfirsichsämlinge zu Unterlagen wurden auf der festen Rasenschicht unter den Bäumen gezogen, die das Aussehen von dürftigen Grashälmchen hatten. Wehe dem Obst-

*) Deutsche Obstbauzeitung 1909, S. 298; 1910. S. 122, 258.

Digitized by Google

züchter, der sich auf solch dürftige Unterlage beim Veredeln verlassen muß; es wird ihm viel Zeit und Mühe kosten, ehe er die Veredlung fertig hat. Nach Besichtigung dieser beiden kleinen Anlagen, zusammen ca. 500 qm, war ich schon recht enttäuscht. Trotzdem ging ich noch voll Zuversicht zu der 10 Minuten vom Dorfe gelegenen ³/₄ Morgen großen Plantage, wo die Beobachtungen, die Herr Richter in seinen kleinen Gärten gemacht hat, praktisch verwertet sind, und zwar mit Gegenversuchen, so daß man den alten und den neuen Obstbau auf einem kleinen Platze zusammen vor Augen hat. Wenn ich nun ein Anhänger des neuen Obstbaues gewesen wäre, der Anblick dieser Pflanzung hätte mich mit einem Schlage bekehrt. Ich muß es aussprechen: „Etwas Trostloseres sah ich noch nicht“. Fast kahle Beerensträucher mit Früchten sehr schwach besetzt, Pfirsiche ohne Früchte und fast ohne Laub. Vollständig von Fusicladium befallene Apfelbäume und Birnen, die schwer unter Raupenfraß gelitten hatten. Der Wuchs der Bäume zeigte nichts Auffälliges, was bei dem starken Auftreten der Krankheiten auch gar nicht zu erwarten war. Daß einige Ziersträucher, wie Spiraea, Liguster, Deutzia sich zu kräftigen Büschen entwickelt hatten, will nichts sagen; diese Sachen wachsen in vielen Anlagen auf kaum bearbeitetem Boden und ebensogut aus Steckholz. Anspruchsvollere Pflanzen, wie Erdbeeren, hatten in den Anlagen des Herrn Richter, als ich diese besichtigte, vollständig versagt. Welk und trocken lagen Laub und Früchte am Boden. Einen noch schlimmeren Anblick gewährten die neu gepflanzten Bäume. Es waren nur Stümpfe, im Juni noch ohne Trieb und das wenige Laub vertrocknet. Die auf rigoltem Boden gepflanzten Bäume in der Richter'schen Anlage können als Vergleichsbäume nicht in Betracht kommen, da der Versuch nicht sachgemäß durchgeführt worden ist. Man hat den Boden rigolt, den Wurzelschnitt lang, den Kronenschnitt kurz genommen und die Bäume später ungeschnitten und den Boden unbearbeitet gelassen. Man hat also einen Teil der neuen, den andern der alten Methode entnommen, während bei den andern Versuchen die neue Methode streng durchgeführt worden ist. Wenn ich nun zum Schluß die Sache zusammenziehe, so mag in den Anfangsjahren der Wuchs der Bäume ein recht guter gewesen sein, ebenso die Erträge, zumal der Besitzer viel Mühe und Arbeit darauf verwandt hat. Heute aber, nach fünf Jahren, und wo die Bäume eine Trockenperiode durchgemacht haben, halten sie nicht das, was sie anfänglich versprochen haben; denn sonst dürfte die Anlage nicht derartig trostlos aussehen. Damit ist schon der Beweis erbracht, daß in einem festen, unbearbeiteten Boden die Bäume leichter unter Trockenheit leiden, als in einem bearbeiteten und daß die Wurzeln beim kurzen Wurzelschnitt nicht genug in die Tiefe gehen, denn sonst hätten sie noch Feuchtigkeit vorfinden müssen. Als Beweis dafür dient gleich der Nachbargarten der Richter'schen Pflanzung, wo zwar die Bäume nicht besonders gepflegt waren, aber in bearbeitetem Boden standen und viel weniger unter der Trockenheit gelitten hatten. Wenn es nun dem Begründer des neuen Obstbaues nicht möglich ist, seine kleine, ³/₄ Morgen große Pflanzung unbeschadet durch die Trockenheit zu bringen, was soll dann ein Obstzüchter mit einer größeren Pflanzung anfangen, zumal wenn er noch nicht ganz in die Geheimnisse der Sache eingedrungen ist? Meines Erachtens ist die miserable Beschaffenheit der Richter'schen Pflanzung nicht auf die kurze Trockenheit zurückzuführen, sondern das Übel ist in der Methode selbst begründet. Bei der Nichtbearbeitung des Bodens zieht das Unkraut die letzte Feuchtigkeit noch heraus und die Wurzeln liegen so flach, daß sie nicht imstande sind, aus der Tiefe Feuchtigkeit zu holen. Wenn nicht das Buch „Der neue Obstbau“ wäre und die Gemüter erregte, so führe man am besten, indem man die Sache einfach totschwiege. Die Pflanzung selbst ist nicht danach angetan, sie in eine ernste Besprechung zu ziehen! Ich bin ja überzeugt, daß Herrn Richter die Sache ernst und heilig ist; aber solange er nicht mit besseren Erfolgen und Tatsachen antreten kann, bleibt der neue Obstbau lediglich Glaubenssache. Ich habe hier nur eine Schilderung des Bestandes gegeben, meine Meinung über das Buch im Zusammenhang mit dem Gesehenen behalte ich mir vor.

Ein Besuch an der Stätte des „neuen Obstbaues“.

Von **F. Mey-Herford.**

Am 23. Mai d. J. besuchte ich die Gärten des Herrn R. Richter in Rohrbeck. Wer etwa glaubt, an der Wirkungsstätte des Verfassers des „neuen Obstbaues“ schöne, umfangreiche Pflanzungen anzutreffen, wird schwer enttäuscht sein. Neben dem Wohnhause ein kleines Vorgärtchen mit einigen Bäumchen, auch dem „alten dankbaren Invaliden“ (eine Obstbaumruine), eine Aprikose, ein kleiner Garten mit Beerenobst und einigen Buschbäumen, alles zusammen etwa ¹/₄ Morgen. Außerhalb des Ortes liegt das Hauptstück, der ³/₄ Morgen große Obstgarten, der keinen anderen Eindruck als den eines überall vorkommenden Liebhabergartens macht.

Bei der Prüfung des Bodens erkannte ich, warum Hacken und Graben in Rohrbeck überflüssig ist: der leichte Sandboden bleibt unter der Düngerdecke ohnehin locker und durchlässig. Das Feststampfen beim Pflanzen ist im dortigen Sandboden durchaus nötig, da der Baum mit seinem kurzen Stringfellow-Wurzelstumpfe in dem leichten Boden sonst umfallen und vertrocknen würde. Einen anderen Zweck als den Baum festzuhalten hat nach Richters eignen Worten das Feststampfen auch nicht. In den Augen des Laien hebt natürlich ein derartiges Beiwerk, wenn es nur recht oft wiederholt und stark betont wird, die Sache ganz wesentlich.

Die ohne weiteren Rückschnitt (Rückschnitt nur bei der Pflanzung) herangezogenen Buschbäume zeigten schon jetzt kahle, dünn gebliebene Äste, die sich später zu Boden legen

Digitized by Google

werden, da ihnen der innere Halt fehlt. Lehrer Richter, den ich hierauf aufmerksam machte, sah dieses selbst ein. Es ist hier dieselbe Buschobstzucht wieder aufgetischt, die vor Jahren auftrat, über die wir aber längst eines besseren belehrt worden sind.

Im Vergleich zu der kühnen Sprache des Richterschen Buches muß ich sagen, daß ich hier alle die Beweise für die Vortrefflichkeit des neuen Systems vermißte. So zum Beispiel fehlt jeder Beweis, daß das Auswintern der Erdbeeren gerade vom Pflanzen mit langen Wurzeln abhängt. Beim Pflanzen nach Richter wurde der Boden mit kurzem Dünger gedeckt und damit die Pflanzen geschützt. Die gleiche Decke hätte auch die Pflanzen mit langen Wurzeln vor dem Auswintern geschützt.

Schädlinge und Krankheiten gibt es auch im neuen Obstbau reichlich. Daß man mit Lehm bei der Schädlingsbekämpfung nicht auskommt, dafür wurde der Beweis in Rohrbeck erbracht. Fusikladium und Kräuselkrankheit sah ich sich überall entwickeln und das dürfte später noch mehr der Fall werden.

Der frühe reiche Ertrag der Bäume war durch das Nichtbeschneiden der Bäume hervorgerufen, ein Experiment, dessen Wirkung überall zu beobachten ist, wo man junge Obstbäume nach der Pflanzung nicht mehr schneidet.

Nach dem, was ich in Rohrbeck gesehen habe, halte ich es für geraten, beim „a l t e n“ durch Praxis und Wissenschaft erprobten Obstbau zu bleiben. Ich rate davon ab, der Sensations- und Neuerungslust eines Einzelnen ins Ungewisse zu folgen. Derartige Neuerer tragen nie zur Förderung des Obstbaues bei, verwirren nur Laien und Anfänger und sind ein Hemmnis für den Obstbau.

Trotzdem das Buch des Herrn Lehrer Richter mit dem vielversprechenden Titel durch die eingehende Kritik des Herrn Zorn-Hofheim in der Deutschen Obstbauzeitung Heft 9/10, Seite 122 des laufenden Jahrganges für alle Obstzüchter endgültig abgetan sein sollte und trotzdem auch in vielen anderen ernsten Fachschriften es nicht an Warnungen gegen die Richterschen Ratschläge gefehlt hat, hat der D. P.-V. doch einen erfahrenen urteilsfähigen tüchtigen Obstzüchter, Herrn Beckel-Gransee, ersucht, die Richtersche Anlage zu besuchen und darüber nach eigenem Augenschein für die Deutsche Obstbauzeitung zu berichten.

Es besteht kein Zweifel darüber, daß die an dem Verkauf des Buches Beteiligten nichts lieber sehen, als daß das Buch mit dem bestechenden Titel möglichst viel, wenn auch in absprechender verurteilender Weise in gärtnerischen und obstbaulichen Fachschriften besprochen wird. Man huldigt dabei dem Grundsatze, daß immer wo zwei sich streiten, Neugierige angezogen und aus deren Kreisen neue Käufer des Buches und damit neue Einnahmen gewonnen werden.

Der Inhalt des Richterschen Buches verdient es in der Tat nicht, daß man an ihm die Zeit des Lesens verliert. Trotzdem ist das Buch dazu angetan, bei denen Unheil zu stiften, die, wie der Verfasser des Buches, noch keine genügende eigene Erfahrung im Obstbau besitzen.

Herr Richter, der bis dahin Schullehrer war, nunmehr aber, wie wir hören, diesem Beruf den Rücken drehen und zum Obstbau übergehen will, müßte in seinem Lehrerberuf recht geringe Erfolge gehabt haben, wenn er bestreiten wollte, daß zweckmäßige, dem einzelnen Individuum angepaßte Erziehung den besten Erfolg verbürgt. Das gilt in gleichem Maße für die Schüler, wie auch für jedes andere Lebewesen, also auch für die Obstbäume. Der Obstzüchter soll und muß sich in den Dienst der schöpferischen Natur stellen, nicht etwa in der Weise, um dieser ins Handwerk zu pfuschen, als vielmehr, um ihr ihre Forderungen abzulauschen, und sie bei der Erziehung ihrer Geschöpfe zu unterstützen. Nur dadurch, daß Lehrer bei den Kindern und Gärtner und Obstzüchter bei den Pflanzen und Bäumen ihre Aufgabe in dieser Weise auffassen und ausüben, fördern sie die ihnen anvertrauten Lebewesen und auch nur dadurch unterscheiden sie sich in ihrem Beruf von laienhaften Pfuschern. **Ls.**

❀ ❀ ❀

Fragekasten.

Wir bitten die Mitglieder um rege, tunlichst baldige Mitarbeit an der Fragebeantwortung. Im Interesse des Fragestellers ist die rasche Auskunftserteilung sehr erwünscht.

Fanggläser in Obstanlagen. Antwort auf Frage 80 a, Heft 16—19 d. J.: Ich kenne kein besseres Mittel zum Fang der Wespen, Fliegen, Schmetterlinge, als Fanggläser, und selbst im Hinblick auf die nicht unerhebliche Arbeit, die einem durch dieselben erwächst, bin ich der Ansicht, daß kein Obstzüchter dieselben weglassen sollte. Ich benutze gewöhnliche Medizinflaschen von 200 ccm Inhalt, die zur Hälfte mit einer Mischung von $^1/_4$—$^1/_2$ l Braunbier auf 10 l Wasser und so viel Zucker, daß die Flüssigkeit angenehm süß schmeckt, gefüllt werden. Diese Flaschen fangen so vorzüglich, daß ich sie wöchentlich 1—2mal leeren muß. In Bäumen mit reifenden Früchten fängt man besonders reichlich. Die gefangenen Tiere füttere ich meinen Enten, die sehr gierig dahinter her sind.

August Brüning, Fichtenau b. Friedrichshagen.

Insektenfanggürtel. Antwort auf Frage 80 b, Heft 16-19 d. J.: Billige Fanggürtel sind Wellpappstreifen von 13,5 cm Höhe, die mit fettdichtem Leimgürtelpapier umgeben werden. Dieselben haben sich in der Praxis ausgezeichnet bewährt und sind außerordentlich billig. Beim Anlegen wird ein einige Zentimeter breiter Streifen des fettdichten Papieres umgeschlagen. Zu beziehen sind dieselben durch mich und verweise ich auf mein Inserat in dieser Zeitschrift.

August Brüning, Fichtenau b. Friedrichshagen.

Digitized by Google

Lupinen in Buschobstanlagen. Antwort auf Frage 81: Niemals würde ich raten, in einer so enggepflanzten Buschobstanlage (3 X 3 m!) an Stelle kräftiger Stallmistdüngung sich mit Gründüngung behelfen zu suchen. Überschätzen Sie nicht die Gründüngung! Die hohen Gründüngungspflanzen verhindern eine genügende Luftbewegung um die unteren Baumteile, die infolgedessen bald wahre Brutstätten für Schorf und Ungeziefer sind. Auch Wassermangel werden die Bäume durch die Lupinen erleiden. **Tetzner.**

Nochmals Antwort auf Frage 81. Lupinen werden bekanntlich als Gründüngung angebaut. Die Lupinen müssen also noch vor der Samenbildung grün untergegraben werden. Sollen sie untergepflügt werden, sind sie vorher niederzuwalzen und beim Pflügen in die Furche hineinzuziehen. Ratten und Mäuse fressen keine Lupinen, höchstens nur im äußersten Notfall, wohl ist, nebenbei bemerkt, der Samen geschrotet ein gutes Fischfutter, das namentlich den Karpfen mit großem Vorteil auf den Futtertisch gestreut wird. Auf Land, das mit Lupinen gedüngt wurde, wachsen Kartoffeln sehr gut.

Fr. Garbers-Schönebeck-Bremen.

Abortdünger für Obstäume. Antwort auf Frage 83: Abortdünger ist für Obstbäume sehr zuträglich, nur darf er nicht als alleiniges Dungmittel verwendet werden. Die günstigste Zeit zum Jauchen ist der Winter und das Frühjahr und im Juni bis August. Zur Vermeidung der Einseitigkeit ist es empfehlenswert, dem Abortdünger Kunstdünger hinzuzufügen. Besonders fehlt es der Jauche an Phosphor. Ich nehme für einen 4—6jährigen Obstbaum bei jedesmaligem Düngen eine bis zwei Gießkannen, der 75 g Chilisalpeter, 100 g Kali und 80—100 g Superphosphat zugesetzt werden. Der Dungguß kann in ca. 3 Wochen wiederholt werden. Im Frühjahr wird mit Wasser nachgegossen. Bei Frostwetter ist dies natürlich nicht möglich, ebenso auf nassem Boden im Winter nicht ratsam, den Dungguß zu oft zu wiederholen. Ist es im Sommer zu trocken, so ist die Jauche mit Wasser zu verdünnen. Stalldung und vor allen Dingen Kalk ist natürlich nicht zu vergessen.

Fr. Garbers-Schönebeck-Bremen.

Neue Fragen.

Frage 89: Wie wird eine Vorratsdüngung der Baumgrube zu pflanzender Obstbäume bemessen und wie lange hält diese vor?

G. in Sch.

Frage 90: Welches sind die dauerhaftesten Etiketten für Baumschulen. Wo sind solche zu haben. Gemeint sind nur Etiketten für die Standbäume. Holzetiketten werden viel zu schnell unleserlich. **B. F. in Fr.**

Frage 91: Wie wird Spargel erfolgreich gedüngt, mit Stallmist und künstlichen Düngern? **L. W. in St.**

Literatur.

Das Tomatenbuch. Von Johannes Böttner. Verlag Trowitzsch und Sohn, Frankfurt a. Oder.

Mit seinem Tomatenbuche hat der Verfasser für den Laien und Kleingartenbesitzer ein vortreffliches Werk geschaffen. Wenn auch manches bei der Anzucht der Tomatenpflanzen vereinfacht werden könnte, so bietet das Buch durch seine eingehende Art dem Tomatenliebhaber so viel nützliche Anhaltspunkte, daß ein jeder es befriedigt aus der Hand legen wird. Ein sehr glücklicher Gedanke war die Zusammenstellung der Rezepte, die das Buch auch der Hausfrau wertvoll machen. **Stoffert,** Tannenhof-Schwerin.

Früchte deutscher Arbeit. Von C. C. Eiffe. Dieterich'sche Verlagsbuchhandlung, Leipzig. Preis Mk. 5.— geheftet, gebunden Mk. 6.—.

Ein ganz vortreffliches Buch! Man liest es mit Genuß von der ersten bis zur letzten Seite. Besonders der Obstbauer in außerdeutschen Landen kann sich in die Lage des Verfassers leicht hineindenken und ihn auf seinen Erzählungen begleiten. Jedem, sei er Landwirt, oder Obstbauer, oder beides, kann man dieses Buch warm empfehlen, besonders jedoch solchen, die selbst im Auslande ihr Glück versuchen wollen. Auch für die reifere Jugend ist das Buch sehr empfehlenswert.

Stähler.

Obstbau und Welthandel. Verlag Fr. Meyer-Hamburg. Preis Mk. 2.—.

Das Buch ist gewiß eine ungeheure Arbeitsleistung. Der deutsche Obstbauer wird allerdings nicht viel daraus lernen können, denn der Verfasser gibt ausschließlich in unendlich langen, ermüdend zu lesenden Zahlenreihen, was der amerikanische Obstbau heute leistet, ohne aber für unsere deutschen Verhältnisse Wege zu zeigen, auf deren Befolgung wir etwas für unsere Verhältnisse lernen können. **Stähler.**

Praktischer Rechtsbeistand nebst Eingaben-Mustern aller Art für den Verkehr mit Gerichts- und Verwaltungsbehörden, sowie mit der Post und der Eisenbahn. Bearbeitet von Oberlandesgerichtssekretär W. Hasenstrauch, Dr. jur. A. Hottenrott, Kaiserl. Postrat P. C. Bruns und Kgl. Eisenbahn-Obersekretär C. Flister. Verlag L. Schwann in Düsseldorf. Preis 8 Mk.

In neuerer Zeit kann man erfreulicherweise zahlreiche Bestrebungen beobachten, welche dem Laien den schwierigen Stoff der Gesetzeskunde und des Umganges mit Behörden leichtverständlich zu machen suchen. Das vorgenannte Werk verdient in der Tat aus diesen zahlreichen Erscheinungen hervorgehoben zu werden. Eine mustergültige, klare Sprechweise macht das Buch für jedermann wertvoll und leicht verständlich. Da ist keine Spur von unverständlichem Juristendeutsch oder schwerflüssigem Kanzleistil zu finden, sondern nur klare, auch dem ungeübten Manne dienliche Ratschläge werden gegeben. **T.**

Digitized by Google

Rundschau und Mitteilungen.

Auszug aus den Satzungen über die Arbeitsweise der Hoodriver Apple Growers Union (Hoodriver Apfelzüchtervereinigung).

1. Der Beitrag ist 5 Cent (20 Pfg.) für jede Kiste Obst.

2. Für jede im Lagerhaus abgelieferte Kiste erhält man eine Empfangsbescheinigung. Kopie bleibt im Bureau zurück.

3. Jede Kiste wird im Hauptbuch auf der Debet-Seite eingetragen. Werden die Kisten aber aus dem Lagerhaus zur Bahn gebracht, so werden sie im Hauptbuch auf der Kreditseite eingetragen und somit der Ausgleich hergestellt. — Wenn der Check vom Käufer kommt, wird jeder Züchter mit seinem entsprechenden Anteil kreditiert, abzüglich seines Beitrags (20 Pfg. pro Kiste). — Die Union garantiert für Zuverlässigkeit des Inhalts der Kiste und hat sich einen derartig erstklassigen Ruf geschaffen, daß ihre Waren auf den englischen Märkten ohne Untersuchung verkauft werden.

Große Ersparnisse hat die Union durch Engroseinkäufe gemacht (Waggonladungen von Kisten, Packmaterial, Spritzmittel usw.), ferner sind die ganzen Marktverhältnisse durch wohlorganisierten Depeschenwechsel der Union stets bekannt. Durch sie werden die Tagespreise bestimmt (z. B. durch Aufkauf großer Mengen von Obst, das zu Schleuderpreisen verkauft zu werden droht!). — Jedes Jahr kurz vor der Ernte wird den Agenten der mutmaßliche Ertrag jeder Sorte mitgeteilt. Hierauf verhandeln die Agenten dann mit den Kommissionshäusern und erhalten dann ihre Bestellungen. (Gegenseitige kontraktliche Sicherstellung!)

Auszug aus den Mitglieder-Satzungen:

1. Pflücket alle Äpfel wenn sie die richtige Farbe und die richtige Reife haben. Brecht die Stiele nicht ab; schüttelt nicht, w e r f t die Äpfel nicht in die Körbe oder Kisten.

2. Die Union wird Sie benachrichtigen, wenn die Versandzeit herankommt. Nach dieser Nachricht soll s o f o r t alles zum Versand hergerichtet werden. Andererseits soll auch der Obstzüchter, sowie er seinerseits Angebote für sein Obst bekommt, sofort die Union benachrichtigen, damit diese die erforderlichen Packer schicken kann.

3. Das Packhaus soll hell, windgeschützt und mit künstlicher Beleuchtung versehen sein.

4. Jeder Obstzüchter soll die Packtische derart einrichten, daß gleichzeitig 4 Packer daran arbeiten können.

5. Packpapier — waggonweise bezogen — durch die Union erhältlich.

6. Kisten sollen stets in genügender Zahl vorhanden sein. Nur ganz saubere, neue Kisten werden von der Union zum Versand angenommen.

7. Beseitige aus deinen Äpfeln alle schlechten Exemplare. Wenn die Packer kommen, muß das Obst schon verlesen sein, da bei besonderer Auswahl durch die Packer besondere Gebühren zu erheben sind.

8. Gewissenhaftes Abreiben erforderlich, ehe die Packer kommen. Beim Übereinanderstellen offener Kisten gib acht, daß das Obst nicht gepreßt wird.

9. Auch bei raschem Packen darf nie Obstmangel eintreten.

10. Jeder Packer hat seine gepackten Kisten selber wegzustellen und an der linken Ecke seine Stempelnummer anzubringen.

11. An das Ende der Kiste schreibt jeder Packer die Zahl der verpackten Äpfel. — Züchter oder Aufseher bemerken am selben Ort Name und Sorte (eventl. Farbe). Die Stempel für jeden Packer hat der Aufseher bei sich.

12. Der Züchter erhält von der Union seinerseits seine Personalnummer, die er ebenfalls auf jeder Kiste anzubringen hat.

13. Alle die verschiedenen Stempel usw. müssen auf e i n e r Seite der Kiste sein.

14. Die Packer müssen die Äpfel so packen, daß die Äpfel in der Mitte erhöht sind. Anders verpackte Kisten dürfen vom Züchter zurückgewiesen werden (Ausnahmen gestattet!).

15. Die Kisten werden nach dem Verpacken auf die Seite gelegt, und so verladen und durch Decken vor Wasser und Staub geschützt.

16. Alle Kisten müssen an Seite, Boden und Deckel vier Nägel haben.

17. „Wir züchten Delikatess-Obst und für solches ist die Verpackung von größter Wichtigkeit! Unterlassen Sie nichts, was uns (die Union) in den Ausführungen unserer Pläne unterstützen kann."

Instruktion an die Packer:

1. Vier Packer und ein Aufseher sind eine Gruppe.

2. Jeder Packer hat, ehe er für die A. Gr. Union packen darf, seinen Namen auf dem Bureau einzutragen. Mit seinem Stempel hat er auf der linken unteren Ecke zu zeichnen.

3. Von jedem Packer wird eine erstklassige Verpackung verlangt. Wer bei der Kontrolle nicht genügt, hat die Kiste unentgeltlich neu zu packen. Wiederholt sich solche Unzuverlässigkeit mehr als zweimal, so wird der betr. Packer von der Liste gestrichen.

4. Jeder Packer hat mit Bleistift am Ende der Kiste die Zahl der erhaltenen Äpfel zu markieren.

5. Jede Kiste hat so gepackt zu sein, daß in der Mitte eine Erhöhung von 1,5—2,5 cm ist (die „Krone").

6. Jeder Packer erhält seine Zahlung vom Züchter in baar oder bekommt sie von der Union gutgeschrieben, für die es der Agent bei den Züchtern einzieht.

7. Die von der Union bestimmte und von den Packern gutgeheißene Löhnung sind 20 Pfg. per Kiste, enthaltend im Durchschnitt 128 Äpfel in $4^1/_2$ Reihenpackung. Kisten in 5 Reihenpackung werden mit 25 Pfennigen bezahlt.

8. Jeder Packer erhält seine Mahlzeiten vom Züchter unentgeltlich, aber muß sich selbst für Wohnung sorgen.

9. Die Packer brauchen nur gutabgewischtes und einigermaßen sortiertes Obst zu verpacken. Die engere Wahl aber (das Ausscheiden von allem nicht ganz erstklassigem Obst) trifft der Packer selber.

10. Der Packer muß genügend Platz am Packtisch haben, der solid und zweckentsprechend sein soll.

Digitized by Google

11. Jeder Packer beansprucht genügend Kisten und Papier, welch letzteres seinen angewiesenen Platz hat.

12. Jeder Packer sorgt selber für das Wegbringen seiner vollen Kisten.

13. Wenn der Züchter für die Packer nicht genügend vorbereitet ist, hat der Packer das Recht, entweder wegzugehen oder von dem Züchter stündlich 1 Mark für seine Extraarbeit zu verlangen.

14. Die Packer müssen genau die deklarierte Zahl von Äpfeln in den Kisten haben. Die Aufseher sind hierfür verantwortlich.

15. „Bitte unterstützt den Packer, er ist auch ein Mensch so gut wie der Züchter! Vergesst nicht, daß er die Instruktionen der Union befolgen muß.“ —

Dr. W. Wiedersheim.

Amerikanischer Stachelbeermeltau. In den Niederlanden ist nachstehende Verordnung zur Verhütung und Einschränkung des Amerikanischen Stachelbeermeltaus in Kraft getreten:

Jeder Besitzer von Obstgärten, welche Stachelbeersträucher enthalten, hat denselben stetige Aufmerksamkeit über etwaigen Befall mit obengenannter Krankheit zuzuwenden und ist verpflichtet, sofort dem Bürgermeister Anzeige zu erstatten, sobald er das Auftreten des Meltaus wahrnimmt. Vor einem befallenen Obstgarten ist eine Tafel anzubringen mit der Aufschrift: Amerikanischer Stachelbeermeltau. Sehr ansteckend! Besucher des Gartens müssen gewarnt werden, daß sie keine Ansteckung an ihren Kleidern wegtragen und so die Krankheit weiter verbreiten. Die von der Regierung mit der Aufsicht beauftragten Personen können den Gartenbesitzern vorschreiben, einen Teil der angesteckten Sträucher (bezw. angesteckte Zweige und Früchte) vernichten zu lassen. Unter Umständen können die Aufsichtspersonen diese Maßregeln auf Kosten der Eigentümer ausführen lassen. Ohne behördliche Zustimmung dürfen keine angesteckten Sträucher verkauft oder ausgeführt werden. Auch haben die offiziell aufgestellten Personen freien Zugang zu allen Stachelbeer-Parzellen. Dennoch kann dem Auftreten der Krankheit nur dann erfolgreich entgegengetreten werden, wenn die Gartenbesitzer und die lokalen Obstbauvereine selber mit Interesse der Aufspürung befallener Sträucher nachgehen und die entsprechenden Maßregeln gutwillig, rechtzeitig und gemeinschaftlich ergreifen.

Die Einfuhr von Stachelbeersträuchern Johannisbeersträuchern und Himbeersträuchern, ebenso von Gerätschaften, welche zur Verpackung dieser Gehölze schon gedient haben, ist untersagt; nur in besonderen Fällen kann unter bestimmten Bedingungen eine Ausnahme gestattet werden. Dagegen wird zurzeit die Einfuhr von Früchten noch gestattet. **Bechtle-Günzburg.**

Wühlmaus und Wasserratte. Es herrscht in den Kreisen der Obstzüchter, Gärtner und Landwirte vielfach darüber Meinungsverschiedenheit, ob die so gefährliche Wühlmaus und die Wasserratte ein und dieselbe Tierart sei, oder ob sie verschiedenen Arten angehören. Die Kaiserliche Biologische Anstalt für Land- und Forstwirtschaft in Dahlem erteilte dem D. P.-V. auf eine Anfrage darüber folgende Auskunft: Die Wühlmaus oder Mollmaus, auch Schermaus oder Reutmaus genannt, ist zoologisch mit der Wasserratte identisch; beide gehören der Art Arvicola amphibius Desm. an. Morphologische Unterschiede sind also zwischen Mollmaus und Wasserratte nicht vorhanden, dagegen zeigen beide in ihrem biologischen Verhalten starke Abweichungen. Während die Mollmaus vorzugsweise auf trockenem Boden, auf Wiesen, in Gemüsegärten, Obstanlagen und Obstbaumschulen lebt, zieht die Wasserratte am Wasser gelegene Örtlichkeiten für ihren Aufenthalt vor. Wegen dieses Unterschiedes in der Lebensweise der Vertreter ein und derselben Wühlmausart werden Mollmaus und Wasserratte wohl auch als zwei biologische Rassen aufgefaßt.

Gemüse-Verkaufsvermittlung. Obstbau und Gemüsebau finden wir so vielfach in einem Betriebe vereinigt, daß es naheliegt, die der Vermittlung des Obstverkaufes dienenden Stellen auch dem Gemüse nutzbar zu machen. Der D. P.-V. widmet in seinen Obstmarktberichten in den letzten Jahren dem Gemüsebau und dem Geschäftsgang im Gemüsehandel volle Aufmerksamkeit, weil Obst- und Gemüsebau so oft Hand in Hand gehen. Mit Recht wurde der Gemüsebau gelegentlich der Ausstellungen der letzten Jahre mehr hervorgehoben, wie dies z. B. erst bei der vor kurzem von der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg in Berlin veranstalteten Frühobst- und Gemüseausstellung verbunden mit Obst- und Gemüsemarkt der Fall war. In bemerkenswerter Weise geht jetzt in dieser Hinsicht die Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen in Halle a. S. vor, indem sie in die Tätigkeit ihrer Obstnachweisstelle auch die Gemüse-Verkaufsvermittlung aufgenommen hat. Wir lesen darüber in der Verkäuferliste Nr. 11 vom 23. Juli: „Versuchsweise soll auch die Vermittlung von Gemüse in unseren Tätigkeitskreis aufgenommen werden, und zwar unter denselben Bedingungen, wie sie für Obst gelten. Da die Käufer von Obst auch Bedarf an Gemüse haben und andererseits die Obstzüchter häufig Gemüse bauen, so glauben wir dadurch nicht allein im Interesse neuer Interessenten zu handeln, sondern auch in dem der bisherigen Nutznießer der Nachweisstelle. Es können sämtliche Arten von Gemüse wie Kraut, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Zwiebeln, Gurken usw. in Betracht kommen. Wir bitten Interessenten um Übermittlung ihrer Wünsche“. Das Vorgehen der Obstnachweisstelle der Landwirtschaftskammer in Halle verdient überall Nachahmung seitens der Obstverkaufsvermittlungsstellen.

Obsternte auf Bahn- und Kanaleigentum. Mit Recht wird von Obstbauvereinen und Obstzüchtern immer wieder darüber geklagt, daß das Obst an Straßen, Bahndämmen, Kanälen usw. häufig zu früh versteigert und dann auch vorzeitig abgeerntet werde. Dies hat zur Folge, daß auch die privaten Grundbesitzer, die befürchten, durch Diebstahl erhöhte Einbuße zu erleiden, vor der Reife des Obstes zur Ernte schreiten, zu ihrem eigenen Schaden und auf Kosten der Güte des Obstertrages. Das Kgl. Bayr. Verkehrs-

Digitized by Google

ministerium hat daher die unterstellten Inspektionen angewiesen, die Versteigerungen des Obstes nach Möglichkeit erst Mitte September vorzunehmen und den Obstkäufern zur Pflicht zu machen, die Bäume bei der Ernte möglichst schonend zu behandeln.

Obstsortenwettbewerb. Der Obstbau-Verband für Westfalen und Lippe hat beschlossen, gelegentlich der am 22. Oktober beginnenden Obst- und Gemüse-Ausstellung des Obst- und Gartenbauvereins Herford einen Wettbewerb für die Sorten Schöner von Boskoop und Graue Herbst-Renette zu veranstalten. Die Veranstaltung wird insofern viel Nutzen stiften, weil die Mutterbäume, welche die besten Früchte lieferten und die sich durch reiches Tragen ausgezeichnet haben, ausschließlich zur Edelreiserentnahme dienen sollen.

Provinzial-Obstausstellung Liegnitz. Der Geschäftsausschuß der Liegnitzer Gartenbauausstellung hat sich bereit erklärt, die Obstbauabteilung zur Provinzial-Obst-Ausstellung zu erweitern. Den Vereinen des Verbandes schlesischer Obst- und Gartenbauvereine sowie allen schlesischen Obstzüchtern wird dadurch Gelegenheit geboten, sich an der Ausstellung zu beteiligen, die am 3. September ihren Anfang nimmt und bis zum 11. September dauert. Während der Obstausstellung, und zwar am 4. September feiert der Provinzialverband schlesischer Gartenbauvereine sein 25jähriges Bestehen.

Bau eines Obstlagerhauses. Die Ausführung des Baues eines Obstlagerhauses der Obstabsatzgenossenschaft zu Neuhaus a. d. Oste ist durch die Generalversammlung am 17. Juli d. J. genehmigt worden.

Die Obst- und Gartenbauschule in Bautzen blickt auf ein nunmehr 31jähriges Bestehen zurück und sie plant, um den neuzeitlichen Anforderungen auch in Zukunft gerecht werden zu können, eine durchgreifende Neuorganisation. In einer soeben erschienenen Denkschrift werden die hierzu dienlichen Maßnahmen wie folgt zusammengefaßt: Ausbau zu einer selbständigen Lehranstalt, Einrichtung eines zweijährigen Lehrkurses, neben dem bestehenden einjährigen Kursus und den speziellen Lehrkursen, Einführung einer Prüfung, welcher die Absolventen des zweijährigen Kurses, nachdem sie eine mindestens vierjährige erfolgreiche Obstbaupraxis nach dem Schulbesuch durchgemacht haben, unterziehen und deren Bestehen durch einen Befähigungsnachweis als Obstbautechniker nachgewiesen wird.

Wünschen wir der Anstalt, die das Verdienst hat, die obstbaufördernden „Lehrkurse über Obstverwertung" zuerst eingeführt zu haben, wohlwollende Prüfung und tatkräftige Unterstützung der angegebenen Vorschläge für ihren Ausbau seitens der maßgebenden Stellen.

Die Obstkultur in Italien. Nach der Zeitschrift l'Economista d'Italia hat die Obstausfuhr in Italien abgesehen von der Steigerung des Inlandsverbrauchs allein die Ausfuhr frischer und getrockneter Früchte im Jahre 1909 einen Ertrag von über 105 Millionen Mark gegen 90 Millionen Mark im Jahre 1908, also ein Mehr von etwa 15 Millionen Mark ergeben.

Personalien.

F. Pollmer, Gartendirektor in Großenhain i. Sa., trat in den Ruhestand und verlegte seinen Wohnsitz nach Weinböhla i. Sa.

Wilhelm Karmann, bisher Leiter der Berndt'schen Obstplantagen in Werder a. H., wurde als Geschäftsführer des Badischen Landesobstbauvereins mit dem Sitz in Bühl i. B. angestellt.

Kommerzienrat **Müller-Hollenhorst,** Apolda, der um den Obstbau im Großherzogtum Sachsen verdiente derzeitige Vorsitzende des Landesobstbauvereins und des Gartenbauvereins Apolda, verschied am 24. Juli d. J. in Kairo, wo er sich, Erholung suchend, aufhielt.

Dr. **Brick,** Leiter der Station für Pflanzenschutz in Hamburg, durch seine sehr wertvollen Arbeiten unseren Mitgliedern bestens bekannter, langjähriger Mitarbeiter des D. P.-V., wurde zum Professor ernannt.

Ökonomierat **Fr. Lucas,** Direktor des Pomologischen Instituts in Reutlingen, wurde gelegentlich der Feier des 50jährigen Bestehens der Anstalt vom Württembergischen Obstbauverein zu dessen Ehrenmitglied ernannt.

W. Teickner verlegte Wohnsitz und Geschäft von Suderode nach Gernrode am Harz.

Ausstellungen.

In der Reihenfolge des Stattfindens geordnet.

Kruschwitz (Posen), Ausstellung für Obst- und Gartenbau, Bienenzucht und Landwirtschaft. Beginn 16. September.

Liegnitz, vom 3.—11. September Prov.-Obstausstellung.

Brüssel, vom 24.—30. September. Obst- und Gemüsebauausstellung. Sonderausstellung der Brüsseler Weltausstellung.

Regensburg, vom 24. Sept. bis 2. Okt., Oberpfälzische Kreisobstausstellung.

Hanau a. M., vom 30. September bis 3. Oktbr. Kreisobstausstellung und Obstmarkt.

Hildesheim, vom 30. September bis 4. Oktober.

Gotha, vom 1.—3. Oktober, Landesobstausstellung, veranstaltet vom Landesverein für Obst- und Gartenbau, in der herzoglichen Orangerie.

Güstrow, vom 6.—9. Oktober. Mecklenburgische Landes-Obst- und Gemüseausstellung, veranstaltet vom Verband Mecklenburgischer Obstbauvereine.

Frankfurt a. M., vom 7. bis 16. Oktober Jubiläumsausstellung des Nassauischen Landes-Obst- und Gartenbauvereins.

Barsinghausen (Hann.): vom 8. bis 10. Oktbr. Obstausstellung.

Mittweida, (Sachsen), vom 8.—10. Oktober, Obstausstellung und Obstmarkt.

Schlettstadt (Elsaß), vom 9.—16. Oktober, Obstausstellung des Kreisobstbauvereins.

M.-Gladbach, im Herbste; große Obst-, Gemüse- und Pflanzenausstellung gelegentlich der Wanderversammlung des Verbandes der Obst- und Gartenbauvereine im Bezirke der Landwirtschaftskammer der Rheinprovinz.

Warstade (Hann.) vom 28. bis 30. Oktober. Kreisobstausstellung.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Tetzner-Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

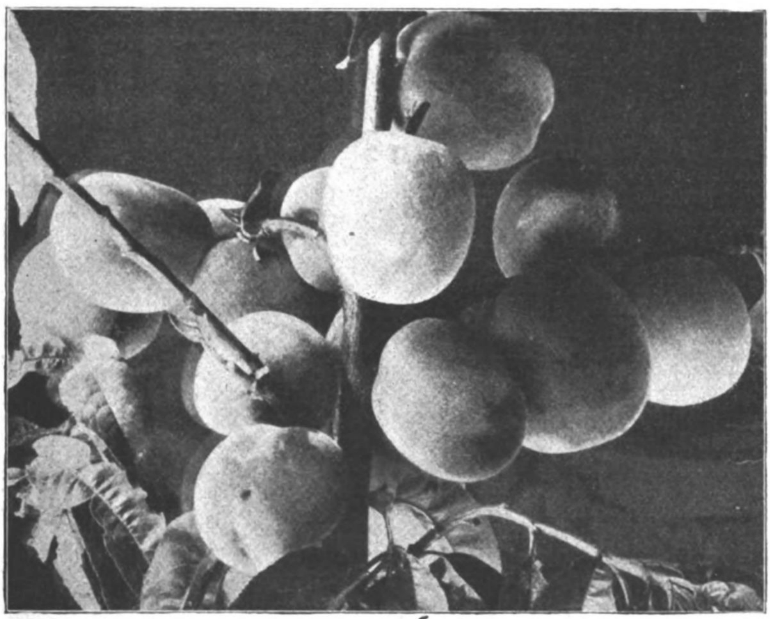
Pfirsich „Greensborough".*)

Von **Strube-Coethen i. Anh.**

Im Frühjahr 1906 wurde im hiesigen Herzoglichen Obstmustergarten ein Pfirsichsortiment von 18 Sorten angepflanzt, unter denen sich auch einige Neuheiten befanden. Von diesen hat sich bisher die Sorte Greensborough in mancherlei Hinsicht ausgezeichnet, so daß ich sie hiermit einem weiteren Kreise zu Anbauversuchen empfehlen möchte.

Was uns die Sorte für unsere Verhältnisse besonders wertvoll machte, war ihre Reifezeit. Mit Greensborough schließt die Reifezeit der sogenannten Frühpfirsiche ab, und die Lücke zwischen diesen und den mittelfrühen Sorten, von denen wohl Rivers' Early York die bekannteste ist, wird weniger fühlbar.

Ferner fiel uns die Sorte durch ihre Tragwilligkeit auf. Während Sorten wie Große Mignon (die sonst als sehr tragbar gerühmt wird), Rote Magdalene, La neige, Earliest of All bisher mit ihren Früchten sehr geizig waren, brachte Greensborough 1908 bereits eine befriedigende Ernte und 1909 mehr als zwei Zentner von zehn Buschbäumen, die mit 70 und 80 Pfg. das Kilo an hiesige Händler flott abgesetzt wurden. Die Frucht zeichnet sich durch Größe und schöne Färbung aus, ist sehr saftreich, aber weniger süß als die übrigen Sorten, was von einigen unsrer Kunden als Vorteil, von andern als Nachteil angesehen wurde. Vor zwei Jahren löste das Fleisch gut vom Stein und ich glaubte, eine gute Einmachfrucht gefunden zu haben, da von Anfang bis Mitte August große Nachfrage nach Einlegepfirsichen ist. Im vergangenen Jahre jedoch war das Fleisch nicht gut lösend, was vielleicht an dem kalten, regnerischen Sommer gelegen haben mag. Die Frucht verjüngt sich nach dem Stempelpunkte hin stark, oft ist die Frucht sogar ganz flach. Weitere charakteristische Merkmale der Sorte sind ferner die sehr stark wollige Schale der Frucht und das kräftige Rosa der Blüte; es ist das leuchtendste, was ich bei den Pfirsichen bisher wahrnahm. Die Baumkrone ist locker gebaut, nicht so



Pfirsich „Greensborough" mit Früchten. $^1/_3$ nat. Größe

*) Eine farbige Abbildung dieser Sorte wird in der Deutschen Obstbauzeitung im nächsten Jahre erscheinen.

Digitized by Google

geschlossen aufwärtsstrebend wie bei Amsden, Frühe Rivers usw., aber doch auch weniger gedrückt wie bei Earliest of All.

Ein Fehler ist aber bei Greensborough in diesem Frühjahr unangenehm in die Erscheinung getreten, das ist die Kräuselkrankheit. Trotzdem wir mehrfach geschwefelt haben, waren Greensborough und Earliest of All derart von dieser Krankheit befallen, daß man annehmen kann, diese beiden Sorten sind für diese Krankheit besonders empfänglich. Offenbar hat das Schwefelpulver bei dem anhaltend kalten stürmischen Wetter während des Austreibens der Pfirsiche nicht wirken können, und die späteren Schwefelungen konnten der Ausbreitung der Krankheit nicht Einhalt tun*). Wir werden im nächsten Jahre bei diesen beiden Sorten die Schwefelkalkbrühe versuchen, mit der wir an anderen Pfirsichen auch in diesem Jahre gute Erfolge erzielt haben.

Um etwaigen Anfragen zu begegnen, möchte ich schließlich noch bemerken, daß wir junge Bäume von Greensborough nicht abzugeben haben, da wir grundsätzlich eine Sorte erst dann vermehren, wenn sie sich mehrere Jahre hindurch bewährt hat. Von einigen Baumschulfirmen ist sie jedoch bereits im Katalog aufgenommen, so daß Versuchspflanzen unschwer zu erhalten sein dürften.

Der Ellerstadter Pfirsich.

Von **Chr. Friedr. Bruch.**

Unter dem Namen „Ellerstadter" kommen in der Pfalz einige hervorragend schöne Spätpfirsichvarietäten auf den Markt, die, ich glaube das ruhig sagen zu dürfen, wohl alle Eigenschaften edler Pfirsichfrüchte in sich vereinigen als .hervorragende Größe, Schönheit in Form und Farbe, Feinheit des Fruchtfleisches, Lösigkeit des Steins.

Der Name der Pfirsiche stammt von ihrer Heimatgemeinde Ellerstadt, einer Gemeinde des obstreichen Bezirkes Dürkheim und verdankt dieser Ort wie seine Nachbargemeinde Freinsheim vornehmlich dem Kirschenbau, und sein zweiter Nachbarort Weisenheim a. Sd. namentlich dem Frühsteinobst und Beerenobst, so Ellerstadt seinen Pfirsichspezialitäten seinen Ruf. Die kleine, knapp 900 Seelen zählende Gemeinde bebaut etwa 3000 Morgen Land und dankt namentlich ihrem Pfirsichbau ihre Wohlhabenheit. Tausende Zentner edler Früchte werden alljährlich von den eigenen oder von Weisenheimer und Freinsheimer Händlern direkt an Ort und Stelle oder auf den Obstmärkten zu Weisenheim und Freinsheim aufgekauft und versandt. Im pfirsichreichen Jahr 1909 rechnete man trotz der teilweisen Unbeachtung, die namentlich den Spätsorten zu teil ward und den Schleuderpreisen immer noch mit einem Durchschnittspreis von 10 Mk. Ein mir bekannter Pfirsichbauer hat von seinen 300 Pfirsichbäumen eine Einnahme von 3700 Mark erzielt. Nach guten Ertragsjahren werden die Anlagen dann wieder erheblich ergänzt und erweitert und es gab Jahre, in denen man den Neuanbau auf 10 000 Stück Bäumchen schätzte. Mag auch diese Zahl wie bei allen derartigen Schätzungen recht hoch gegriffen sein, die jährlichen Neupflanzungen sind in der Tat sehr beträchtlich.

Es weisen eben die ausgedehnten Obstanlagen, in denen man stundenlang wandern kann ohne den Weg zu wiederholen in ganz überwiegender Weise den Pfirsich auf; und trotzdem ist sein Anbau hier nur etwa 50 Jahre alt.

Der Boden ist ein vom Untergrund her feucht haltender nicht nasser Sand von recht grobem Korn bis zum lehmigen Sand, überall aber kiesdurchsetzt. Im Untergrund befinden sich Tonschichten, die bei der oberen Lage die Winterfeuchtigkeit festhalten, woher es kommt, daß trotz des im Hochsommer glühenden Sandes eine schädliche Dürre nicht leicht eintreten kann. Zugleich aber bietet diese Lettenunterlage ein gutes Fundament. Hier findet man Pfirsichbüsche von Dimensionen, die manchem Obstzüchter unglaublich erscheinen dürften. Exemplare, die auf ein Alter von 30 und mehr Jahren zurücksehen, sind nicht selten und zwar namentlich bei der roten Varietät. Man kann Stammumfänge von 60—95 cm feststellen und gebraucht zum Abernten zwanzig- und mehrsprossige Leitern.

Man darf sich aber diese „Büsche" nicht als geschlossene Exemplare vorstellen. An drei bis fünf oft schon kahlen Hauptästen befindet sich je eine Krone für sich, deren jede an Umfang einem gewöhnlichen mittleren Busch gleichkommt. Läßt es nun aber nach, dann hilft sich der Veteran wieder und bildet unten auf dem Niederstamm neue vielverzweigte Triebe, die alsbald starke Büsche bilden; er verjüngt sich stets von neuem wieder: „Das Alte fällt . . . und neues Leben blüht aus den Ruinen". Und das wiederholt sich oft, bis der Stamm endlich selbst zermorscht ist. Ein herrlicher Beweis, wie hier diese Sorte sich akklimatisiert und eine wahre Heimat gefunden hat.

Aber auch der sonst den Pfirsichen so gefährliche Gummifluß kann die gesunde Natur der Bäume nicht untergraben. Den Zahn der Krankheit sieht man ja auch da allenthalben, aber es bleibt meist bei den Anfängen. Die kleinen Wunden sind bald überwallt und man sieht die betroffene Stelle von den bekannten „Gesundheitsrissen" umgeben. Auch sonstigen parasitären Angriffen hat der Ellerstadter Pfirsichbau noch stets gut standgehalten, einer Plage aber, die in der letzten

*) Zur Bekämpfung der Kräuselkrankheit der Pfirsiche; siehe Deutsche Obstbauzeitung 1910, S. 122, 165, 256.

Digitized by Google

Zeit sich von Jahr zu Jahr steigerte, drohte derselbe nun rettungslos zu unterliegen. Das war das seuchenhafte Auftreten der Steinobstwespe (Lyda nemoralis) im letzten Jahre. Wie so häufig beim großen, durch keine nennenswerte geschlossene Zwischenpflanzung unterbrochenen Anbau ein und derselben Kulturpflanze, so hat auch hier ein Schädling sein Dorado gefunden und das Insekt wußte binnen weniger Jahre seine schändliche Sippschaft so zu vermehren, daß im letzten Frühjahr kaum ein Pfirsichblatt war, das nicht auf der Rückseite das Eigelege der Wespe beherbergte. Ein strebsamer Lokalobstbauverein jedoch in Zusammenarbeit mit den tüchtigen Lehrkräften der Wein- und Obstbauschule zu Neustadt a. Haardt hat es erreicht, wirksame Mittel zur Bekämpfung zu finden und zwar in drei den sonst sehr empfindlichen Pfirsichbaum nicht angreifenden Spritzmitteln: einer 10 prozentigen Parasitollösung (von Schmitz-Hübsch), einer 2prozentigen Nikotinbrühe (nicotine titrée) und einer 3prozentigen Schmierseifenlösung. Da der Erfolg ein gleich guter war, so wandte man als die billigste die Schmierseifenlösung an. Die Bespritzung, wozu sich in erster Linie die fahrbare Spritze „Held-Hohenheim" von Holder-Metzingen eignete, mußte erfolgen, ehe die Afterräupchen sich eingesponnen hatten, und wurde von Mitte Mai mit achttägigen Zwischenpausen dreimal ausgeführt. Wo die richtige Zeit und Anwendung verpaßt war, darüber stellten die unscheinbar gebliebenen Früchte auf dem Obstmarkt die Quittung aus.

Die Sorten, die Ellerstadt anbaut, sind vorwiegend zwei Spätpfirsiche, die in der ersten Hälfte des September, oft auch schon gegen Ende August reif werden. Der eine davon ist von fast durchweg leuchtend roter bis schwarzroter Färbung, der andre ist weiß. Der Weiße hat durchaus weißes Fleisch und erzielt, weil zu Einmachzwecken bevorzugt, stets einige Mark mehr im Zentner. Der Rote hat zwar größtenteils auch weißes Fleisch, doch ist es im Bereich des Steines gerötet. Als Entschädigung für diese kleine Unart steht der Rote aber weit höher im Ertrag und gibt weit ältere Bäume; er liefert jene eingangs erwähnten Pfirsichveteranen, die bis zu 30 Ernten und darüber abwerfen, während sein weißer Bruder es nur höchstens auf die Hälfte der Jahre bringt. Diesen Vorzug des höheren Alters glauben die Ellerstadter der beobachteten größeren Winterhärte des Roten zuschreiben zu sollen.

Einen großen Vorzug besitzt der rote Ellerstadter gegenüber dem weißen. Beide Sorten lassen sich durch den Kern echt fortpflanzen und während nun der rote es auf 100 Prozent Sämlinge bringt, gehen aus den Kernen des weißen nur rund 10 Prozent junge Pflanzen hervor. Diesen Vorzug in der Fortpflanzung der Ellerstadter Pfirsiche hat man sich vielerseits zu Nutze gemacht und man baut ihn längst nicht mehr in Ellerstadt allein an, wenn auch nicht stets mit dem gleichen Erfolg. Veredelt hat auch der Ellerstadter selbst in seinem Heimatsgelände nicht die gleiche Haltbarkeit und gemeinhin wird dorten ein Busch mit nicht zusagender Frucht einfach ganz entfernt und dafür ein anderes sortenechtes Exemplar eingepflanzt. „In drei Jahren habe ich", sagt der Züchter, „einen andern ertragsfähigen Baum und gehe sicher."

Man möchte nun, angeregt durch die Erfolge der kernechten Fortpflanzung der „Ellerstadter" im Frühobstbezirk der Pfalz gerne mit den Frühsorten Amsden, Alexander und andern ein Gleiches erreichen, da diese frühen Amerikaner nur kurzlebig sind und mäßig groß werden. Leider aber ist die Erreichung eines solchen Zieles sehr unwahrscheinlich. Bei allen Frühsorten sind die Kerne fast alle verkümmert und daher unfruchtbar und wenn es auch einmal gelingt, eine Pflanze zu erzielen, dann hapert es wieder mit der Sortenechtheit. So sehr den Ellerstadter Spezialitäten zweifellos die urwüchsige Kraft innewohnt, durch mancherlei Bastardierungsanfechtungen ihre Rasse zu erhalten und sortenecht weiter zu verpflanzen, so muß doch aber auch beachtet werden, daß gerade im Ellerstadter Gebiet wie in keiner andern unserer Obstbaugemeinden nur gerade die eine Gattung von Pfirsichen weitaus vorherrscht. Das ist für die Rasseerhaltung ein Vorzug, der namentlich bei unserem vorderpfälzischen so ungemein parzellierten Grundbesitz keiner andern Frucht mehr geboten ist. Man findet in andern Gemeinden meist ein Sammelsurium von Pfirsichen der verschiedensten Reifezeiten, Farben und Formen und es entstehen mancherlei neue Sämlinge vortrefflicher Art, die ihrem Besitzer Nutzen bringen, aber zur sicheren Weiterverbreitung in größerer Zahl kommt man um die Veredlung mit ihren Schattenseiten nicht herum.

Nichtsdestoweniger gibt es aber auch in Ellerstadt degenerierte und ausgeartete Sämlinge. Ein Gang durch die Ellerstadter Gemarkung läßt uns nicht selten bei jungen Anlagen auf Umveredlungen von stehenden Büschen stoßen; ein Beweis, daß sich die Sortenechtheit nicht stets festhalten ließ und man deshalb zum Okuliermesser greifen mußte, ganz abgesehen von der Ellerstadter Praxis, zumeist einen in der Art der Frucht nicht zusagenden Busch lieber ganz herauszunehmen als zu veredeln. Ob diese Fehlsorten nicht noch mehr zu konstatieren sein werden, wenn Ellerstadt, wie es seit neuerer Zeit geschieht, sich nebenbei mehr dem Sommerpfirsichbau zuwendet und neben kompletten Neupflanzungen alte lückig gewordene Anlagen mit fremdem Blut in vermehrter Weise auffrischt? –

Ellerstadter Obstbaufreunde haben nun ihre alten Lokalsorten bestimmt und sie bezeichnen den roten Herbstpfirsich als „große Mignon" und den weißen teils als „Silberpfirsich" und teils als „Magdalene". Es wäre wohl richtiger und dem bekannten Renommee der Ellerstadter entsprechender gewesen, wenn man bei der Bezeichnung „Lokalsorte" geblieben wäre, worunter sie in der ganzen Gegend und von jedem Händler bezeichnet und gekauft werden. Mögen auch die ersten vor einem halben Jahrhundert eingewanderten Bäume einmal mit Recht oder Unrecht diesen Namen getragen haben — Vollblutsorten in jenem Sinne sind's bei der geübten Vermehrungsweise sicher nicht mehr, dafür aber sind's echte, bodenständige und deshalb um so wertvollere Kinder ihrer Heimatgemeinde.

Digitized by Google

Lady Sudeley, ein schöner Spät-Sommerapfel.

Unter den mit einem Wertzeugnis erster Klasse der „Royal Horticultural Society" ausgezeichneten englischen Äpfeln befindet sich auch die vorgenannte schöne und wohlschmeckende Sorte.

Klassifikation: Kalvill, III, II, 3c; ein hochgebauter, manchmal auch rundlicher, gestreifter Sommerapfel mit geschlossenem Kelche.

Frucht: groß, nach dem Kelche zu verjüngt; starke Rippen machen die Frucht in der Rundung uneben und gestalten besonders die Kelchpartie kalvillartig.

Schale: glatt, sehr fettig, von Grundfarbe hellzitronengelb. Grundfarbe von vielen breiten, bandartigen, karminroten Streifen unterbrochen und mit feinen, deutlich hellumflossenen, weitverstreuten Schalenpunkten besetzt.

Kelch: geschlossen; Einsenkung tief, durch kräftige Rippen verengt und unregelmäßig gestaltet.

Stiel: kurz und kräftig, ragt nicht über die Stielhöhle hervor; Stielhöhle berostet und meist etwas uneben.

Fleisch: locker, gelblich, häufig rot verwaschen, sehr angenehm und ziemlich stark gewürzt. Die Frucht erhält ihre volle Güte, wenn sie am Baume gut ausreifte.

Kernhaus: hohlachsig, Kammern weit offen.

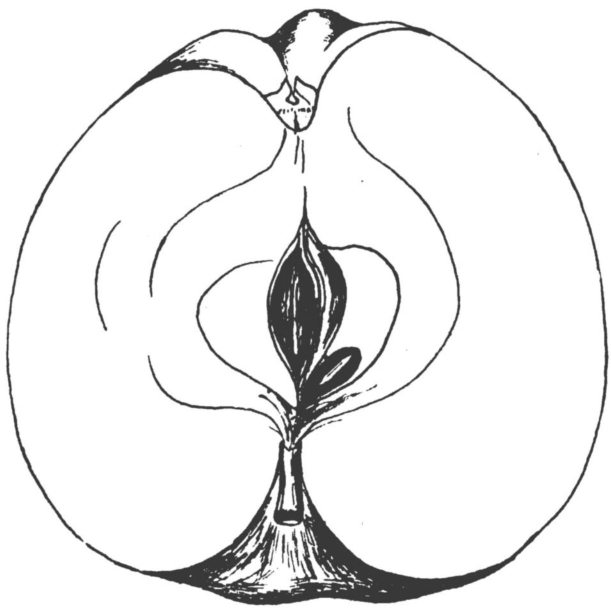
Reifezeit: August bis September.

Der Baum wächst in den ersten Jahren kräftig, bildet aber nur eine kleinere Krone, Wuchs sparrig. Tragbarkeit regelmäßig und gut. Die Sorte ist vortrefflich zu Pyramiden und Buschbäumen geeignet, die mit den lachend schönen Früchten zur Zeit der Reife eine herrliche Zierde jedes Hausgartens bilden. **R. Tetzner.**

Wenn ich jetzt — Mitte August — dicht behangene Pyramiden von „Lady Sudeley" sehe, dann freue ich mich jedesmal des „lachenden Lebens", das dieser Apfel mit seiner herrlichen roten Färbung und seinem reichen Behang in eine Anlage bringt. Und ich begreife dann nicht, daß man ihm so wenig begegnet. Herr Tetzner hat ihn oben in seiner Einzelheit beschrieben und einen Durchschnitt von ihm gegeben, der allerdings von seinem schönen Äußeren nichts erkennen läßt. Ich halte „Lady Sudeley" für einen der besten August-Äpfel, der sich bis Oktober hält. Sein Geschmack erinnert bei guter Reife an feine Renetten, ist mürbe und gewürzt und ist zu vergleichen mit dem schon mehrfach empfohlenen amerikanischen Mutterapfel, den ich auch hier wieder mal ins Gedächtnis zurückrufen möchte. Schade, daß seine Tragbarkeit zu wünschen übrig läßt. — Lady Sudeley aber sei wärmstens als einer der wertvollsten Spätsommeräpfel empfohlen. Mit The Queen, den er allerdings weit an Geschmack übertrifft, ist er einer der durch Färbung und reichen Ertrag auffallenden Bäume, die immer erfreuen, wo man sie sieht.

Ich möchte für eine Massenverbreitung für Reiser plädieren.

R. Ahrens-Baden-Baden.



Durchschnitt des Lady Sudeley

Digitized by Google

Der Obstbau an den Eisenbahndämmen.

Ein Mittel zur Förderung des National-Wohlstandes und des Vogelschutzes.

Von **F. Rebholz,** Kgl. Bayr. Landesinspektor für Obst- und Gartenbau, (Kgl. Bayr. Staatsministerium des Innern.)

Es ist leider eine bekannte Tatsache, daß die Ausgaben in den großen Staatshaushaltungen immer größer werden. Bisher suchte man das notwendige Gleichgewicht in den Staats-Budgets hauptsächlich durch Anleihen, durch Einführung von neuen — zum Teil recht unbeliebten — Steuern, stärkeres Anziehen der — ohnehin drückenden — Steuerschraube herzustellen.

Mir scheint, man hat sich noch nicht genügend bemüht den staatlichen Ländereien durch möglichst intensive Kultur größere Erträgnisse abzuringen.

Von den zahlreichen Ländereien die man ohne Schwierigkeit noch viel ertragfähiger gestalten könnte, sei für heute nur auf die zahlreichen Dämme unserer vielen Eisenbahnen hingewiesen, die gleich einem Netz das liebe deutsche Vaterland durchziehen.

Diese Ländereien stellen in ihrer Gesamtheit Flächen von Tausenden von Hektaren dar, die zweifellos fast alle noch viel rationeller ausgenützt werden könnten, wie dies z. Z. geschieht.

Im allgemeinen dienen sie der Futternutzung, indem auf ihnen Gras und ausdauernde Kleearten produziert werden. Da bekanntlich die Feuchtigkeitsverhältnisse an diesen Dämmen für Futterbau wenig günstig sind, die Flächen weder gedüngt noch sonstwie gepflegt werden, so sind die Futtererträge trotz ihrer leichten Verwertung doch recht mäßig.

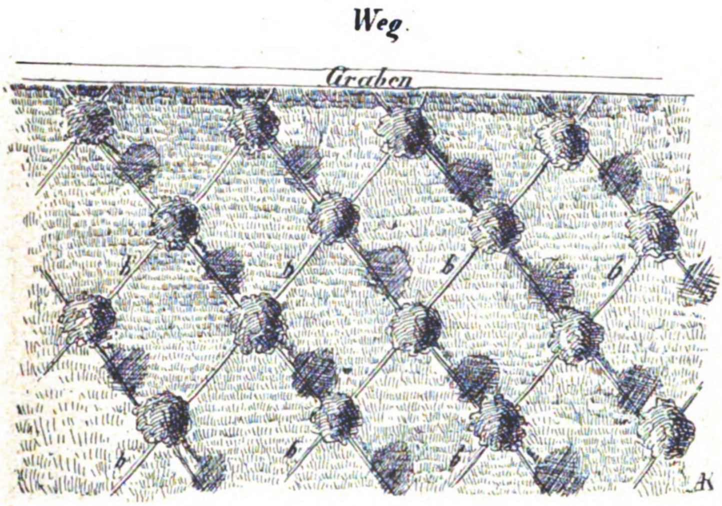


Abb. 1. Eisenbahndamm mit Obstbäumen bepflanzt. Die Baumscheiben sind zur leichteren Bewässerung und Düngung mit Gräbchen verbunden. Oben ist ein Haupt- oder Aufnahmegraben angebracht.

In diesen Dämmen schlummert jedoch ein großer S c h a t z — ein Kapital, das sehr leicht durch Obstbau beweglich gemacht und gehoben werden kann.

Für Obstbaubetrieb bieten die genannten Dämme verschiedene Vorzüge, die leider noch nicht a l l g e m e i n g e w ü r d i g t werden.

Zunächst verdient auf den Umstand aufmerksam gemacht zu werden, daß es sich bei den Eisenbahndämmen fast durchweg um einen jungfräulichen, baumfrischen Boden handelt, der durch seinen Transport eine vorzügliche Bodenbearbeitung erfahren hat. Er hat durch eine Reihe von Jahren Gelegenheit gehabt, durch den vermehrten Verwitterungsprozeß sich zu verbessern und an mineralischen Nährstoffen anzureichern.

Eine Seite des Dammes besitzt fast immer eine sehr geschützte Lage. Die geneigte Fläche erleichtert die Einwirkung von Licht und Wärme.

Wenn auch nicht immer auf beiden Seiten eines Eisenbahndammes die Vorbedingungen für Obstbau als günstig bezeichnet werden können, so eignet sich aber zum mindesten eine Seite gewöhnlich gut für die genannte Kultur, sofern der Boden nicht aus schlechtem Material besteht, was allerdings, namentlich in Gebirgsgegenden, häufig der Fall ist.

Es wird hier ausdrücklich darauf aufmerksam gemacht, daß es dringend notwendig erscheint, nur auf solchen Däm-

men Obstbäume zur Anpflanzung zu bringen, wo die Bodenverhältnisse für diese Kultur wirklich günstig sind. In Zweifelfällen pflanzt man mit größerem Vorteile anspruchslose Akazien, Korb- oder Bindweiden eventl. lediglich genügsame Sträucher und Gehölze für Vogelschutz-Gehölze oder Bienenfutterpflanzen an.

Wenn schon die Auswahl der passendsten Obstbaumarten und Sorten für Obstbau im allgemeinen sehr wichtig ist, so bilden im vorliegenden Falle selbige geradezu eine Hauptfrage".

Auf südlich geneigten Dämmen, die meist nicht nur warm, sondern auch sehr trocken sind, pflanzt man auf kräftigem Boden Birnen in wertvolleren Wirtschafts- eventl. Tafelsorten, im leichteren Boden Kirschen oder Sauerkirschen, Zwetschen, Mirabellen,

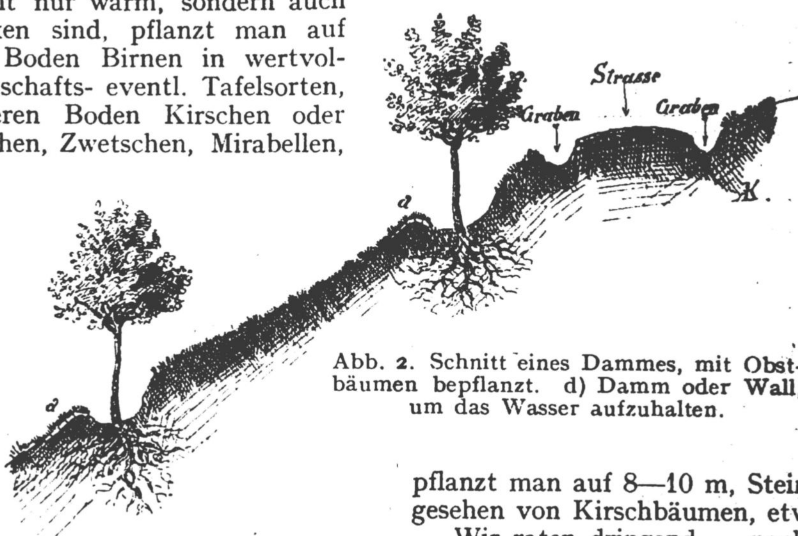


Abb. 2. Schnitt eines Dammes, mit Obstbäumen bepflanzt. d) Damm oder Wall, um das Wasser aufzuhalten.

große grüne Reineclauden an. Auf nördlich geneigten Dämmen mit normalem Boden am vorteilhaftesten Apfelbäume in Wirtschaftssorten, eventuell Sauerkirschen, an westlichen Dämmen Äpfel oder Birnen in besseren Wirtschafts- eventl. Tafelsorten, an östlichen Dämmen Apfel- oder Birnbäume in Most- oder Wirtschaftssorten an.

Die geeignetsten Baumformen sind aus den bekannten Gründen Halbstamm und Buschbaum, eventl. Strauch. Von den bekannten Obststräuchern kommen an südlichen Abhängen hauptsächlich Quitten auf Weißdornunterlage — wegen der großen Widerstandsfähigkeit gegen Trockenheit und Frost usw. —, an westlichen Abhängen Haselnußsträucher, an nördlichen Weichselbüsche in Betracht. Gerade durch Buschobst und Obststräucher werden die Vögelchen angelockt und tragen solche Pflanzungen zur Förderung des Vogelschutzes nicht wenig bei.

Buschobstbäume von Birnen sollte man möglichst in schwachwachsenden, gerntragenden auf Wildling, ebensolche Apfelsorten auf Wildling veredelt pflanzen, die übrigen Apfelsorten aber auf Doucin-Unterlage in einem Abstande von mindestens 5 m und nur dort zur Anpflanzung bringen, wo die obstbaulichen Vorbedingungen wirklich gut sind. Daß Buschobst-, namentlich Apfelanlagen, einen Zaun notwendig haben, sei nur nebenbei bemerkt.

Halbhochstämme etwa 1,20 m hoch, pflanzt man auf 8—10 m, Steinobst, abgesehen von Kirschbäumen, etwas enger.

Wir raten dringend — nach den Beobachtungen in Württemberg — ja nicht zu eng zu pflanzen, um die Entwicklung der Bäume zu fördern und außer Obstnutzung auch noch Grasnutzung zu ermöglichen.

Um die Feuchtigkeit etwas aufzuhalten, den Verkehr, namentlich aber die Ernte- und Baumpflegearbeiten zu fördern, empfiehlt es sich, die Abhänge leicht zu terrassieren und die Bäume auf die Terrassen zu pflanzen (Abb. 2); nötigenfalls müssen für die Obstbäume schwalbennestartige Baumscheiben angebaut werden. (Abb. 3 und Abb. 4). Außerdem empfiehlt es sich möglichst lange sogenannte Wasserauffanggräbchen zur vermehrten Ausnützung des Regen- und Schneewassers anzubringen. Ferner müssen die Baumscheiben oder die Terrassen zum Schutze gegen Trockenheit mit kurzem Mist oder einer anderen humosen Streu (Torf,

Digitized by Google

Moos, Laub) eventl. mit Gras abgedeckt werden.

Was die Pflege der Bäume anlangt, empfehlen wir das Schwergewicht auf möglichste Locker- und Reinhaltung der Baumscheiben und auf Vorbeugung gegen Baumschädlinge zu legen. Insbesondere

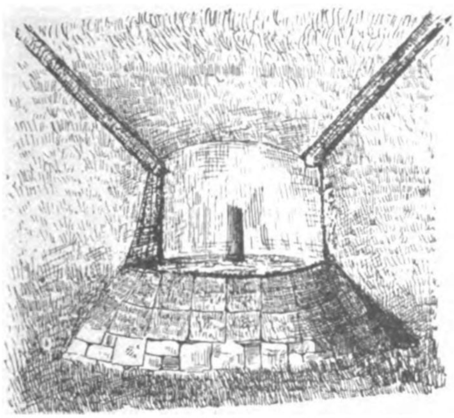


Abb. 3. Schwalbennestartig angebaute Baumscheibe an einem Damme mit Wasserauffangbogen. (Zuleitungsgräbchen).

möchten wir anraten, die Bäume im Herbst nach Laubabfall mit einer 10 bis 15%igen Karbolineum-Kalkbrühe, im Frühjahr vor Laubausbruch mit einer 2%igen Kupferkalkbrühe und 14 Tage bis 3 Wochen nach der Blüte mit einer $^1/_2$%igen solchen Brühe zu bespritzen.

Wo die Obstbäume an den Eisenbahndämmen nach diesen Grundsätzen angepflanzt und gepflegt werden, werden solche recht befriedigende Erträgnisse abwerfen, Aufwand an Kapital und Mühe gut verzinsen, wie wir in Bayern und Württemberg sehen, wo eine ganze Anzahl von Eisenbahndämmen mit Obstbäumen bepflanzt worden sind und schon seit Jahren im Ertrage stehen.

Außer den Obsterträgnissen sind es aber noch andere Vorteile, welche Obstanlagen an Eisenbahndämmen bieten, wovon wir zunächst auf die Förderung des Vogelschutzes hinweisen. Durch die vermehrte Anpflanzung von Sträuchern und Bäumen an den Eisenbahndämmen bieten wir unseren nützlichen Vögeln — namentlich den Buschbrütern — wieder Ersatz für das, was wir ihnen durch rohe Eingriffe in die Natur — Flurbereinigungen, Flußkorrektionen, Wildbachverbauungen, kurzum durch die Beseitigung von Busch und Hecken, in Flur und Wald, in Wies' und Au' genommen haben.

Wir schaffen Vogelschutzgehölze und durchziehen das Land mit solchen, wie mit einem Netz. Daß man dadurch die Vermehrung der nützlichen Vögel und damit auch die Bekämpfung der lästigen Baumschädlinge in hohem Grade begünstigt, liegt nahe.

Obstbaumanlagen an den Eisenbahnen werden von allen Reisenden gesehen und wirken in vermehrter Weise als Musterpflanzungen. Auch arbeitet man dem Obstdiebstahl und vielen bekannten Vorurteilen, die den Obstbau erschweren, entgegen.

Endlich muß noch auf den Umstand hingewiesen werden, daß Obst an Eisenbahndämmen billig produziert und infolgedessen auch billiger abgegeben werden kann. Wir schaffen auf diese Weise eine günstige Gelegenheit, daß auch die ärmeren Klassen, die bisher in ihren kinderreichen Familien Obst nur in beschränkter Weise — wegen der hohen Anschaffungskosten — verwenden konnten, in größerem Umfange verbrauchen.

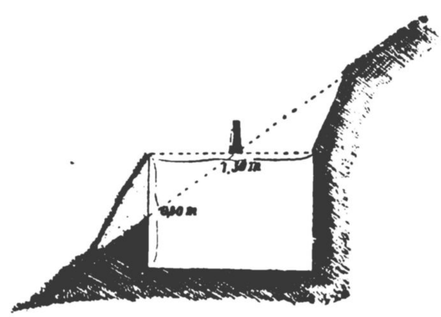


Abb. 4. Wie man die Baumgruben an einem Damm herstellen soll.

Die Erzeugung von billigerem Obste, sogenanntem „Volksobst", Obst für die breiten Volksschichten in den Städten, ist im Interesse einer gesünderen „Volksernährung" sowohl von hygienischer, als in sozialer Hinsicht mit Freuden zu begrüßen.

Über die Entwicklung, Ausdehnung, Kulturarten, Einträglichkeit des Obstbaues an Eisenbahndämmen in Bayern enthält meine Arbeit über das gleiche Thema in der Denkschrift des D. P.-V. zur Feier des fünfzigjährigen Bestehens Näheres.

⊠⊠⊠

Digitized by Google

Der Versand deutschen Obstes.

Von **Karl Herholz,** Mitinhaber der Firma Kommissionshaus Elias Keller, **Köln.**

Der diesjährige sehr geringe Ertrag der französischen und italienischen Obsternten bietet den inländischen Obstzüchtern günstigen Absatz an den bedeutenderen Märkten Deutschlands.

Leider scheitert die Möglichkeit der Heranziehung der Früchte in den weitaus meisten Fällen an der gänzlichen Unzulänglichkeit der Emballage und der fast unglaublichen Unkenntnis der deutschen Obstzüchter über sachgemäße Art der Verpackung.

Wir empfingen z. B. eine Sendung Beerenobst nach einer längeren Reisedauer in größeren Marktkörben, jeder einzelne Korb im Gewicht von ca. 100 Pfund, selbstverständlich gänzlich verdorben.

Pfirsiche, Aprikosen, auch Birnen und Äpfel wurden uns in alten Körben, die bereits zu allen möglichen Zwecken Verwendung gefunden haben mochten, zum Teil in Fischkörben, die den dieser Ware eigentümlichen Geruch noch nicht verloren hatten, zum Verkauf überwiesen. Die Körbe waren mit groben Sackleinen vernäht, teilweise nur halb gefüllt und der Raum zwischen Ware und Deckel mit Papierschnitzel oder Holzwolle wahllos ausgefüllt. Wahrscheinlich war beabsichtigt, damit den Früchten die notwendige feste Lage zu geben, aber erreicht war nur, daß die Früchte vollständig durcheinandergeworfen, verbeult und verhitzt ankamen.

Zahllos sind die Fälle, wo die Früchte entweder zu reif oder noch unreif gepackt und versandt werden.

Natürlich leidet das Verkaufsergebnis unter solcher unsachlichen Behandlung ganz erheblich und sind die Fälle nicht selten, wo dem Verkaufsvermittler hinterher für das schlechte Ergebnis die Schuld beigemessen wird.

Wenn der einheimische Obstzüchter einmal auf einem entfernteren Markte infolge seiner miserablen Verpackung, also durch eigenes Verschulden, ein schlechtes Verkaufsergebnis erzielt hat, wendet er sich wieder den in letzter Zeit noch vermehrten, im Anbaugebiet abgehaltenen Märkten zu, wo die Massenzufuhr des häufig von allen Ansäßigen gebauten einzigen Hauptprodukts niemals eine Bewertung der Früchte in der Höhe der Märkte der Großstädte zuläßt.

In dieser Weise werden die einheimischen Obstzüchter niemals die Preise erzielen, die bis jetzt dem Auslande bezahlt wurden, obwohl viele unserer einheimischen Früchte in bezug auf die Güte den Vergleich sehr gut aushalten, ja sie sogar teilweise übertreffen.

Es mangelt eben vielen unserer einheimischen Züchter an genügendem Verständnis über den Wert der sachgemäßen Verpackung und Emballage; die Leute denken nicht daran, daß eine gefällige Verpackung leichter verkauft und teils auch auf Kosten der Güte des Obstes besser bezahlt wird, unverhältnismäßig besser bezahlt wird, zu dem geringen Mehraufwand an Kosten und Mehrarbeit.

Einige wenige große Unternehmungen oder Vereinigungen haben zwar längst den Vorteil der Unabhängigkeit von dem Markte des Produktionsgebietes erkannt, die nur durch eine sachgemäße Emballage und Packung erreicht werden kann, die den Versand an die Märkte der Großstädte ohne großes Risiko gestattet, aber die große Menge der Züchter fährt auf dem ausgefahrenen schlechten Wege weiter, ganz im Gegensatz zu der französischen und italienischen Konkurrenz, deren Emballage und Verpackungsart für uns vorbildlich sein kann, worauf schon wiederholt in dieser Zeitschrift hingewiesen wurde.

Wir brauchen nur auf die überall bekannten Spezialpackungen hinzuweisen, z. B. die Kisten Pfirsiche à 12 und à 15 Stück nach Größe durch Nummern sortiert, auf die Packungen von Kirschen, Pfirsichen, Aprikosen usw. in Körben und Kisten, deren obere regelmäßige durch Papierspitzen gezierte Lage die Qualität der Ware vorteilhaft hervorhebt, um die plumpe Unbeholfenheit vieler deutscher Packer in grelles Licht zu setzen.

Bei den angeführten ausländischen Emballagen ist auf die Zweckmäßigkeit des Verkaufs brutto für netto Rücksicht genommen. Die Emballage ist billig und leicht an Gewicht, ohne deshalb die Transportfähigkeit in Frage zu stellen, ermöglicht eine genügende Lüftung der Früchte ohne eine Beraubung auf dem Transport zu erleichtern. Eine Berechnung der Emballage findet nicht statt und fällt die umständliche und mit Kosten verbundene Rücksendung derselben fort.

Digitized by Google

Wir geben der Hoffnung Ausdruck, daß die Tüchtigkeit der deutschen Obstzüchter, deren Erfolge auf dem Gebiete des Obstbaues unter ungleich schwierigeren Verhältnissen gegenüber dem Auslande einzig sind, auch in der Frage betr. einer sachgemäßen einheitlichen Emballage und richtigen Packung nicht versagen wird.

Fragekasten.

Undurchdringliche Bodenschichten im Untergrunde. Nochmals Antwort auf Frage 71. S. 168 und **76,** S. 181. Wenn der Fragesteller (Frage Nr. 71 der D. O.-Z.) noch einen Versuch — wenn auch nur im kleinen — machen wollte, so würde ich ihm raten mit einem Sprengmittel die unterständige Tonschicht zu durchbrechen, aber nur mit einem, das den Boden nicht noch kompakter macht, sondern auch wirklich lockert. In Nr. 57 der „Deutschen Landwirtschaftl. Presse", empfiehlt Herr Prof. Dr. Strecker Leipzig ein solches Mittel in dem „Aldorfit" der Firma A. u. W. Allendorf in Schönebeck a. Elbe und ist näheres dort nachzulesen. Soviel ich weiß, sind durch Sprengung von Ortstein (Raseneisenstein) im Ober-Elsaß recht gute Erfolge erzielt worden und könnte vielleicht das Weinbauinstitut Oberlin in Colmar Auskunft geben. Ich möchte selbst mit obigem Sprengmittel dies Spätjahr Versuche anstellen und werde dann meine Erfahrungen mitteilen.

G. Haeni, Obstzüchter, **Fröschweiler.**

Himbeere „Harzjuwel". Antwort auf Frage 85, S. 296. Die Himbeere „Harzjuwel" verdient das Lob, welches der Sorte in den Preisverzeichnissen entgegengebracht wird. Hier in der Königl. Gärtner-Lehr-Anstalt zu Dahlem ist dieses die beste Sorte unseres Sortimentes. „Harzjuwel" bildet große, lange Triebe und bringt regelmäßige Erträge großer Früchte und hat auch den Vorteil, daß die Beeren bis zum Schluß der Ernte groß werden. In der Kolonie „Hoffnungsthal", welche unter der Leitung der Königl. Gärtnerlehranstalt steht, sind mehrere Morgen dieser Sorte angepflanzt und auch von dort wird Harzjuwel sehr gelobt. Für Massenanbau ist die Sorte zu empfehlen.

Otto Kronberg, Obst-Reviergärtner, **Dahlem.**

Unter vielen Himbeersorten, die ich lange Jahre hindurch kultiviert und beobachtet habe, ziehe ich die „Harzjuwel" allen anderen Sorten vor. Hier steht diese Sorte auf leichtem, für Himbeeren weniger geeigneten Boden und entwickelt sich trotzdem ausgezeichnet. Die Früchte sind enorm groß und werden von Ungeziefer wenig heimgesucht. Ich kann die Harzjuwel nicht nur Liebhabern, sondern zum Plantagen-Anbau warm empfehlen. In einer Reihe von Jahren lieferte die Harzjuwel nur gute Ernten.

P. Flöter, Leiter d. Niederl. Edelobst- und Gemüsekulturen, **Langengrassau.**

Frühpflaume „The Czar". Antwort auf Frage 86, S. 296. Ich habe in meinem früheren Wirkungskreis im Bad. Bodenseegebiet die Pflaume „The Czar" in größerer Anzahl angepflanzt und zwar in bindigem, wenig sandigem Lehm, und auch in frisch aufgebrochenem Kalkmergel, von welchem in früheren Jahren der aufliegende Ton zur Ziegel-Fabrikation abgetragen war, der erst nach und nach verwittert ist, und schließlich in stark kiesigem, wenig lehmhaltigem Boden. In allen drei Bodenarten haben sich die Bäume gut entwickelt und schon im zweiten Jahre nach der Pflanzung kleine Erträge gebracht bei sehr gutem Holztrieb.

Soweit meine Erfahrungen reichen, ist „The Czar", was Boden anbetrifft, nicht wählerisch, doch würde ich ausgesprochen trockene Böden vermeiden, ebenso dürften ihr kalkarme Böden weniger zusagen.

Edlipper-Vilpian, Südtirol.

Vor 10 Jahren, bei Anlage meines Obstgartens bezog ich auf Empfehlung 20 Stück The Czar Pflaumen von Herrn Kliem-Gotha. Gut bewurzelt, wuchsen dieselben in meinen mäßig fruchtbaren Sandboden so ins Zeug, daß Ruten von 1 ½ m Länge nichts Seltenes waren. Die Tragbarkeit setzte mit dem 5ten Jahre ein, und heute hat jeder Baum 1 Zentner wunderbare Früchte, die als früheste für 20—25 ₰ das Pfund gern gekauft werden. Von meiner Seite kann ich dieselbe angelegentlichst empfehlen. Reife Mitte August, vom Kern lösend. **Häusser-Gera.**

Literatur.

Obstbau. Im Auftrag der D. L. G. verfaßt von Kgl. Landesökonomierat R. Goethe-Darmstadt. Band 14 der Sammlung „Anleitungen für den praktischen Landwirt". Mit 70 Text- und 30 farbigen Abbildungen.

Die vorliegende Schrift ist eine gedrängte Fassung des größeren Werkes des gleichen Verfassers: „Deutscher Obstbau", (Heft 150 der Arbeiten der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft). Bemerkenswert ist die Hinzufügung der verschiedenen Betriebsweisen, die durch Wort und Bild erläutert sind. Vergleicht man die vorliegende Schrift mit dem vielseitigeren Werke „Deutscher Obstbau", so wird man allerdings geneigt, dem letzteren mehr Empfehlung zuzusprechen, weil dieses in seiner Vollkommenheit ein ungleich besseres Vertiefen in den Stand des deutschen Obstbaues ermöglicht. Wie bei dem „Deutschen Obstbau", haben auch in dieser Schrift verschiedene bekannte Obstbaufachmänner wertvolle Beiträge geliefert.

Digitized by Google

Die Balkongärtnerei in ihrem ganzen Umfange. Praktische Anleitung zum Schmucke der Balkone und Fenster mit Blumen. Von Paul Juraß, vollständig neu bearbeitet von Johs. Schneider, Chefredakteur des „Lehrmeister im Garten und Kleintierhof", in Leipzig. II. Auflage. Preis Mk. 1.20. Verlag von Rud. Bechtold & Comp., Wiesbaden. (Zu beziehen durch alle Buchhandlungen.)

Das lebhafte Interesse, welches von vielen Seiten dem Balkonschmuck entgegengebracht wird, hat Veranlassung gegeben, die 2. Auflage des Juraßschen Werkchens zeitgemäß umzuarbeiten. — Alle einschlägigen Fragen werden in der reich illustrierten, sachgemäß und leichtverständlich geschriebenen Broschüre eingehend, nach den neuesten Erfahrungen behandelt. Das Werkchen eignet sich für alle Freunde des Hausschmuckes, besonders zur Verteilung bei „Prämiierungen für geschmackvollen Blumenschmuck der Balkone und Fenster". Es verdient alle Empfehlung.

„Das Obst der Tropen" von Dr. Konrad Sehrwald. (Verlagsbuchhandlung von Wilhelm Süßerott, Berlin W. 30. Neue Winterfelderstr. 3 a.) Gebd. 3 Mk.

Der Verfasser behandelt in 62 Abschnitten die einzelnen Pflanzengattungen und -Spezies der Tropen, deren Früchte usw. als Obst genossen werden und zwar belehrt er den Leser nicht nur über die Züchtung, sondern auch über die Verwertung der Früchte. Der belehrende und leicht verständliche Text ist durch zahlreiche Abbildungen erläutert. Außer den überseeischen Ansiedlern, wird es allen, die sich mit der Züchtung tropischer Gewächse befassen, ein zuverlässiger Freund und Berater sein. Nicht zuletzt werden auch alle Dozenten und Studierenden der Botanik in diesem Werke ein willkommenes und vortreffliches Hilfs- und Nachschlagebuch finden.

Rundschau und Mitteilungen.

Ausstellung von Bodenseeobst. In der Zeit vom 2. bis 9. Oktober d. J. findet in Tettnang am Bodensee eine große Handelsobstausstellung statt, veranstaltet vom Bezirksobstbauverein Tettnang a. B. Es dürfte sich für Großhändler und Interessenten lohnen, dieselbe zu besuchen, um Handelsbeziehungen anzuknüpfen. Der Ausstellung liegt ein zeitgemäßes Programm zugrunde.

Obstverkaufsstelle des Landesverbandes bayerischer Obstbauvereine. Eine dauernde Ausstellung von bayr. Obste mit Obstverkauf findet vom 1. September ab in der neuen Obstverkaufsstelle des Landesverbandes bayr. Obstbauvereine in München, Karlstraße 50 statt.

Außerdem werden in diesem Jahre wiederum in allen größeren Städten Bayerns insbesondere in München mehrere **Musterobstmärkte** abgehalten werden.

Obst- und Gemüseausstellung in München. In Verbindung mit dem Landwirtschaftl. Zentenarfest findet eine Obst- und Gemüseausstellung mit Obstverkauf vom 22. September bis 2. Oktober d. J. statt.

Obst- und Gartenbau-Ausstellung in Geldern. Die Lokalabteilung Geldern des landwirtschaftlichen Zentralvereins für Rheinpreußen veranstaltet in der Zeit vom 25.—27. September in Geldern eine allgemeine landwirtschaftliche Ausstellung, zu welcher auch Obst, Gemüse, Obst- und Gemüse-Verwertungserzeugnisse zugelassen sind.

Neuere Erfahrungen auf dem Gebiete der genossenschaftlichen Obstverwertung. Der Zeitschrift für Agrarpolitik entnehmen wir folgende Beschlüsse des 26. deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaftstages (7. und 8. Juli in Koblenz), die dort bei Beratungen über das obige Thema gefaßt wurden:

1. Der genossenschaftliche Zusammenschluß von Obstzüchtern zur Herstellung von Obstprodukten hat sich im allgemeinen nicht bewährt. Eine regelrechte Ausnutzung der technischen und kaufmännischen Arbeitskräfte und der zur Herstellung von Obstprodukten notwendigen Maschinen und Einrichtungen ist nur während ein paar Monaten des Jahres möglich. In obstarmen Jahren stößt außerdem die Beschaffung des zu verarbeitenden Materials auf große Schwierigkeiten. Die große finanzielle Belastung durch die maschinelle Einrichtung dieser Betriebe und die in obstarmen Jahren nicht genügende Ausnutzung derselben sind die Ursachen der Unrentabilität solcher Obstverwertungsgenossenschaften.

2. Ein Frischobstverkauf auf genossenschaftlichem Wege könnte nur von Erfolg für den Obstzüchter begleitet sein, wenn größere Mengen einer einheitlichen Ware in einem Bezirke zur Verfügung stehen.

3. Wenige, jedoch die reichtragendsten Obstsorten in großen Mengen angepflanzt, einheitliche Sortierung nach ganz bestimmten Grundsätzen, eine einheitliche Packung, Anlieferung der Gesamternte an eine Zentrale sind die Hauptgrundlagen für eine genossenschaftliche Verwertung des Frischobstes. Wo diese Bedingungen nicht vorhanden sind, ist ein Erfolg auf dem Gebiete der genossenschaftlichen Obstverwertung ausgeschlossen.

Obstauktion und Strassenhandel. Über dieses Thema finden wir im Berl. Lok.-Anz. folgende bemerkenswerte Veröffentlichung: „Gegen den Straßenhandel wird seitens der Ladenbesitzer von jeher ein erbitterter Feldzug geführt, da sie sich durch ihn arg geschädigt fühlen. Die Markthallendeputation ist jedoch keineswegs gewillt, eine weitere Einschränkung des Handels auf den Straßen zuzulassen. Das Antwortschreiben der Deputation an den Bund der Handels- und Gewerbetreibenden liegt jetzt im Wortlaut vor; es lautet: „Wir halten den Straßenhandel, durch welchen Tausende ihren Lebensunterhalt finden, im Interesse der großen Bevölkerung für ein Bedürfnis und übersehen dabei auch nicht, daß speziell der Straßenhandel vom wirtschaftlichen Standpunkte aus die überaus wichtige Auf-

Digitized by Google

gabe erfüllt, große Mengen leicht verderblicher Waren zu mäßigen Preisen an die großen Massen schnell abzusetzen und dadurch große Werte zu retten. Wir verkennen zwar nicht, daß die seßhaften Gewerbetreibenden vielleicht durch den Straßenhandel Abbruch erleiden, müssen aber für die Interessen der Allgemeinheit eintreten und kommen daher zur Ablehnung ihres Gesuchs". Der Bund der Handels- und Gewerbetreibenden hat sich hierbei nicht beruhigt, sondern eine Erwiderung an die Markthallendeputation gerichtet, die angesichts der Obstteuerung dieses Jahres eines allgemeinen Interesses nicht entbehrt. Es wird der Deputation und dem Magistrat vorgehalten, daß für die Haltung der städtischen Behörde am meisten die Befürchtung maßgebend sei, große Massen Obst würden nicht ohne den Straßenhandel unterzubringen sein. Dann heißt es weiter: „Wie wenig berechtigt die Behauptung ist, viele Waren würden durch den Straßenhandel vor Verlust geschützt, beweist die tägliche Erfahrung. Nasse Kirschen, weiche Erdbeeren, überreife Pflaumen, Birnen, Johannisbeeren kauft heute so leicht kein Straßenhändler, sondern Tatsache ist, daß Saftpressereien und Marmeladenfabriken heute wie später die alleinigen Abnehmer sind. Was den schnellen Absatz des durch Verkaufsvermittler eingeführten Obstes betrifft, so werden die ungerechten, das Obst verteuernden Zustände im Auktionswesen der Markthallen-Deputation wohl bekannt sein. Für die Monopolstellung der Verkaufsvermittler ist der Straßenhandel notwendig, für die Bevölkerung sind aber beide ein Nachteil. Die Obst-Auktionen sind alles andere, nur keine Auktionen, wie sie sein sollten. Wenn der „städtische Verkaufsvermittler" für seine Waren nur irgendwie hohe Preise erzielen kann, dann erhält auch kein Straßenhändler billigere Ware. Wenn aber die Konkurrenz auf die Preise drückt, dann braucht der Vermittler den Straßenhandel. Täglich kann man in der Zentralmarkthalle beobachten, daß die Preise fallen, sobald viel Ware hereinkommt, und ebenso schnell steigen, wenn die Ware knapp ist. Es ist dabei ganz gleich, ob Straßenhandel oder Ladengeschäfte die Ware vertreiben."

Kgl. Pomologisches Institut (Gärtnerlehranstalt) zu Proskau O.-S. Am Kgl. Pomologischen Institut zu Proskau wird neben dem bisher bestehenden zweijährigen höheren Lehrgang am 1. April 1911 ein niederer Lehrgang von einjähriger Dauer zur besseren Ausbildung von Herrschaftsgärtnern oder überhaupt von mehr praktischen Gärtnern für ländliche Verhältnisse eingerichtet werden. Die Aufnahme in diesen niedren Lehrgang ist davon abhängig, daß die Bewerber das 16. Lebensjahr zurückgelegt haben, eine abgeschlossene Volksschulbildung besitzen und eine mindestens zweijährige praktische Ausbildung als Lehrling in einem gärtnerischen oder landwirtschaftlichen Betriebe nachweisen können. Die Bewerber müssen außerdem Zeugnisse über ausreichende Gesundheit und gute Führung beibringen.

An Schulgeld haben die Besucher dieses einjährigen Lehrgangs für das Halbjahr 45 Mk. (Ausländer 75 Mk.) an die Anstalt zu zahlen. Die Aufnahme findet nur einmal jährlich am 1. April statt. Wohnung und Beköstigung nehmen die Schüler im Orte Proskau, die hierdurch entstehenden Kosten betragen monatlich 45—50 Mk.

Anmeldungen werden schon jetzt entgegengenommen. Jede weitere Auskunft erteilt die Direktion des Königlichen Pomologischen Instituts zu Proskau.

Die Obst-Verkaufs- und Vermittlungsstelle des Landes-Obstbauvereins für das Königreich Sachsen in Dresden soll in der Weise ausgestaltet werden, daß nicht allein die Adressen von Verbrauchern und Obstzüchtern vermittelt, sondern die Geschäfte zur direkten Erledigung in der Weise übernommen werden, daß die Obstzüchter die Aufträge zur Erledigung von ihr erhalten. Für die Erledigung der Geschäfte wird vom Züchter eine Gebühr erhoben, und zwar bis auf weiteres 5 Prozent des Nettobetrages der Rechnung bei Lieferungen an Privatabnehmer. Bei größeren Verkäufen, wird diese Gebühr entsprechend ermäßigt. Sonstige durch die Verkaufserledigung entstehenden Unkosten an Frachten, Porti, Emballagen usw. tragen je nach Kaufabschluß Lieferant oder Besteller. Der Verkaufs- und Vermittlungsstelle steht das Recht zu, derartige Auslagen in Rechnung zu bringen. Das Inkasso besorgt ausschließlich die Obstverkaufs- und Vermittlungsstelle Dresden. Alle Rechnungsbeträge werden innerhalb 30 Tagen nach ihrem Eingang erledigt.

Abfallen von Früchten. Im Anschluß an die Beantwortung von Frage 87 auf Seite 298 d. J. dieser Zeitschrift möchte ich hervorheben, daß der Nachweis von befruchteten Samenanlagen in abfallenden Blüten und jungen Früchten, wie ich in meinem Vortrage in München erwähnte, von Dr. A. Osterwalder, Assistent an der Versuchsanstalt in Wädenswil, erbracht wurde.

Professor Dr. H. Müller-Thurgau.

Wem gehört das überhängende Obst? Die Antwort auf obige Frage geben die §§ 911, 1005 und 867 des Bürgerlichen Gesetzbuches, die in ganz Deutschland Rechtskraft besitzen. Danach gehören die Früchte, solange sie noch am Baume oder Strauche hängen, dem Eigentümer bezw. Besitzer des Baumes. Er darf diese Früchte auch ernten: entweder vom Baume aus mit einem Obstpflücker ohne ausdrückliche Erlaubnis des Besitzers des Nachbargrundstückes oder durch Betreten des fremden Grundstückes, nachdem der Nachbar die Erlaubnis hierzu gegeben hat. Die Genehmigung zum Betreten des Grundstückes kann niemals verweigert werden; der Nachbar kann nur Ersatz für den Schaden, der etwa während des Pflückens angerichtet wird, verlangen. Falls die Früchte nicht verderben, kann er sogar eine Sicherheit in Höhe des mutmaßlich eintretenden Schadens verlangen und die Ernte soweit hinausschieben, bis diese Sicherheit geleistet worden ist. Steht ein Baum auf der Grenze, so gehören die Früchte (§ 923) beiden Anliegern zu gleichen Teilen. Es ist gleichgültig, ob sich die Krone über die Grenze des einen Grundstücks besser hinaus entwickelt hat als die zur anderen Grenze gehörende Kronenhälfte. Am zweckmäßigsten ist es, wenn beide Besitzer den Baum abernten und den Ertrag zu gleichen Teilen teilen.

Digitized by Google

Früchte, die vom Baum in das fremde Besitztum fallen, gehören dem Nachbar. Dabei ist es gleichgültig, ob die Früchte in dem Luftraum des Grundstückes, auf welches sie überfielen, hingen oder nicht; ebenso gleichgültig ist es, durch welche Ursachen die Früchte vom Baume gelöst wurden, sei es durch den Eintritt der Reife, sei es durch Sturm, Schütteln bei der Ernte oder dergl. Wer unbetugt schüttelt oder pflückt, ist nicht nur schadenersatzpflichtig, sondern meist auch strafbar. Die Zwetschen, die beim Schütteln auf das Nachbargrundstück fallen, gehören dem Nachbar, ebenso wie die Nüsse, die beim Schlagen den Erdboden des Nachbargrundstückes berühren. Ein treffendes Beispiel hierfür schildert Th. Lendes (Geish. Mittlg.): Ein alter Nußbaum hängt in die zur Königl. Lehranstalt gehörende „Leideck", einer mit Rebenveredlungen bepflanzten Versuchsanlage, über. Die Lehranstalt muß das Betreten der Leideck zum Zweck der Ernte und das Schlagen der Nüsse gestatten. Aber alle Nüsse, welche auf den Boden fallen, gehören der Lehranstalt nach dem Wortlaute des Paragraphen. Und da es schier unmöglich ist, zu pflücken, so ist es dem Eigentümer des Nußbaumes nicht möglich, denselben abzuernten und sein Eigentum auszunutzen, wenn die Königl. Lehranstalt nicht auf ihre Rechte verzichtet". Fallen die Früchte dagegen auf ein öffentliches Grundstück, z. B. einen öffentlichen Weg, so bleiben sie Eigentum des Baumbesitzers. Jeder, der sich solche Früchte aneignet, ist strafbar.

Vogelschutz. Die von der Kgl. Bayr. Regierung berufene „Staatlich autorisierte Kommission für Vogelschutz in Bayern" hat im März d. J. in München das Programm für ihre praktische Tätigkeit festgelegt und wird sofort die Durchführung desselben in die Wege leiten. Es werden zunächst 3 Vogelschutz-Muster- und Versuchsstationen errichtet, 2 im rechtsrheinischen Bayern, 1 in der Pfalz und für diese in Seebach bei Freiherrn von Berlepsch drei Vogelwärter ausgebildet, welche dann auch im ganzen Lande tätig sein sollen. Mit Hilfe der Forstverwaltung, der Eisenbahnverwaltung, der Bezirksämter, der Straßen- und Flußbauämter und allen sonstigen etwa noch in Betracht kommenden staatlichen Behörden werden die für den Vogelschutz nötigen Maßnahmen auf dem ganzen dem Staate gehörigen und der staatlichen Aufsicht unterstehenden Gelände systematisch durchgeführt. Zu dem gleichen Zwecke wird sich die Kommission auch mit den Städten und Gemeinden sowie mit den Privatgrund- und Waldbesitzern in Verbindung setzen. Auf diese Weise wird eine über das ganze Königreich sich erstreckende überall ineinandergreifende festgefügte Organisation des Vogelschutzes geschaffen und es wird diese dann im stande sein, das ja auch bisher schon nützliche Wirken der bestehenden Vogelschutzvereine in richtiger Weise zu unterstützen. Der Kommission gehören auch die Vorstandsmitglieder des D. P.-V., Herr Baron von Cetto und Herr Kgl. Landesinspektor Rebholz an.

Böhmische Gartenbau- und Obst-Ausstellung in Prag. Der Landeszentralverband der böhmischen Gärtner in Prag veranstaltet in der Zeit vom 3. September bis 15. Oktober ds. Jahres seine II. Böhmische Gartenbau- und Obst-Ausstellung. Die Ausstellungen der Gruppen Obst- und Gemüsebau werden am 28. September eröffnet. Mehrmals sollen Kurse über Obstverwertung, ferner über Sortieren und Verpacken des Obstes abgehalten werden.

Personalien.

Fritz Wilhelm Urban, der allerseits geschätzte Schulvorstand der Kgl. Wein-, Obst- und Gartenbauschule Veitshöchheim bei Würzburg, verschied am 15. August im Alter von 45 Jahren in der Theresienklinik zu Würzburg an den Folgen einer schweren Darmerkrankung.

Ausstellungen.

In der Reihenfolge des Stattfindens geordnet.

Kruschwitz (Posen), Ausstellung für Obst- und Gartenbau, Bienenzucht und Landwirtschaft. Beginn 16. September.

Liegnitz, vom 3.—11. September Prov.-Obstausstellung.

Brüssel, vom 24.—30. September. Obst- und Gemüsebauausstellung. Sonderausstellung der Brüsseler Weltausstellung.

Regensburg, vom 24. Sept. bis 2. Okt., Oberpfälzische Kreisobstausstellung.

Hanau a. M., vom 30. September bis 3. Oktbr. Kreisobstausstellung und Obstmarkt.

Gotha, vom 1.—3. Oktober, Landesobstausstellung, veranstaltet vom Landesverein für Obst- und Gartenbau, in der herzoglichen Orangerie.

Herford, am 22. Oktober beginnend: Obst- und Gemüseausstellung des Obst- und Gartenbauvereins Herford, auf dem „Schützenberge", verbunden mit Obstsortenwettbewerb.

Güstrow, vom 6.—9. Oktober. Mecklenburgische Landes-Obst- und Gemüseausstellung, veranstaltet vom Verband Mecklenburgischer Obstbauvereine.

Frankfurt a. M., vom 7. bis 16. Oktober Jubiläumsausstellung des Nassauischen Landes-Obst- und Gartenbauvereins.

Barsinghausen (Hann.): vom 8. bis 10. Oktbr. Obstausstellung.

Mittweida, (Sachsen), vom 8.—10. Oktober, Obstausstellung und Obstmarkt.

Schlettstadt (Elsaß), vom 9.—16. Oktober, Obstausstellung des Kreisobstbauvereins.

M.-Gladbach, im Herbste; große Obst-, Gemüse- und Pflanzenausstellung gelegentlich der Wanderversammlung des Verbandes der Obst- und Gartenbauvereine im Bezirke der Landwirtschaftskammer der Rheinprovinz.

Warstade (Hann.) vom 28. bis 30. Oktober. Kreisobstausstellung.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Tetzner-Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins!

Herr Tetzner wird am 1. Oktober ds. Js. seine Stellung bei dem D. P.-V. verlassen. Wir bitten alle Briefe und Schriftstücke, die für die Redaktion der Deutschen Obstbauzeitung und das Geschäftsamt des D. P.-Vereins bestimmt sind, von da ab nur mit der Briefaufschrift: „An den Deutschen Pomologen-Verein in Eisenach", zu versehen.

Einen Obstbestimmungstag wird der D. P.-V. am 10. Oktober ds. Js. abhalten. Die dafür bestimmten Obstsorten müssen bis zum 5. Oktober hier eintreffen und gut verpackt sein. Von jeder Sorte sind mindestens drei gut entwickelte, gesunde Früchte durchschnittlicher Grösse einzusenden und die zusammengehörigen Früchte durch gleiche Nummern zu kennzeichnen, die entweder mittels Farbstift direkt auf die Frucht, oder auf aufzuklebende Papierblättchen aufgeschrieben worden sind. Ein Verzeichnis der eingesandten Sorten (s. Deutsche Obstbauzeitung 1909, Seite 409) ist beizulegen.

Von der Festschrift, die zur Erinnerung des 50 jährigen Bestehens des D. P.-V. herausgegeben wurde, kann noch eine Anzahl zum Preise von 3.— Mark abgegeben und auch von der Firma Eugen Ulmer in Stuttgart bezogen werden.

Die Abteilung für Angebote und Gesuche von Stellen in der Deutschen Obstbauzeitung wird trotz ihrer, gegen früher sehr vergrösserten Ausdehnung, noch nicht genügend benutzt. Wir bitten die Mitglieder des D. P.-V., im besonderen die obstbaulichen Behörden und Körperschaften, Besitzer von Obstanlagen und Baumschulen, für ihre diesbezüglichen Anzeigen, die in allen interessierten Kreisen weit verbreitete Deutsche Obstbauzeitung benutzen zu wollen. Der für Anzeigen in dieser Abteilung berechnete Preis, 10 Pfg. für die Zeile, ist bei der grossen Verbreitung der Vereinsschrift ein ausserordentlich niedriger und deckt nicht einmal die vom D. P.-V. gezahlten Druckkosten.

Obst-Verpackungskurse, an denen der D. P.-V. beteiligt ist, werden in diesem Herbst stattfinden im Bezirk des Obstbauverbandes für Westfalen und Lippe-Herford, in Hüsten, in Paderborn, in Lengerich. Im Kreis Saalfeld a. d. S. in Grosskochberg und in Pössneck. Im Grossherzogtum Mecklenburg in Güstrow. Im Elsass in Niederbetschdorf.

Die Obstmarktberichte des D. P.-V., auf deren Bedeutung für Obstzüchter und für den Obsthandel wir die Mitglieder wiederholt aufmerksam gemacht haben, finden eine immer grössere Verbreitung und Benutzung. Täglich gehen bei dem D. P.-V. Mitteilungen über den Nutzen ein, den die Obstzüchter durch die in den Obstmarktberichten des D. P.-V. enthaltenen Angaben über die Lage aller Obstmärkte, die für Obstverkauf von Bedeutung sind, und über die erfolgreichen Verkäufe von Obstmengen, die durch die Obstmarktberichte oder durch die Vermittlung der Geschäftsstelle des D. P.-V. abgeschlossen worden sind, haben. Es liegt nur im eigenen Interesse aller Mitglieder für den Verkauf ihrer Obsternten, sich der Obstmarktberichte zu bedienen und sich durch diese über die Preise und über die Lage der der Obstmärkte zu unterrichten.

Infolge unserer Bekanntmachung in der Deutschen Obstbauzeitung hat der D. P.-V. obstbaulichen Behörden und Körperschaften, Vereinen und Ausstellungsleitungen bisher 23 wertvolle Bücher über Obstbau als Ehrenpreise unter der Bedingung zur Verfügung gestellt, daß diese nur wirklich anerkennungswerten Leistungen zuerkannt werden.

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach
Lorgus

Digitized by Google

Fort mit der Grasnarbe unter den Obstbäumen.

Von **J. Müller-Diemitz.**

Welchen schädlichen Einfluß die Grasnarbe auf das Wachstum der Obstbäume hat, zeigt die nebenstehende Skizze, die ich den Beobachtungen eines unserer tüchtigsten sächsischen Landwirte, des Herrn August Koch in Schönewerda, verdanke.

Herr Koch nimmt alljährlich an einer

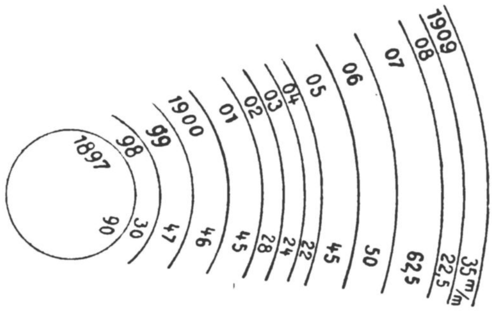


Abb. 1. Schematische Darstellung des Dickenwachstums eines unter Grasnarbe gewachsenen Baumes

quer durch seine Obst-Anlagen hindurchziehenden Baumreihe. Stammessungen vor, um sich zu überzeugen, wie stark seine Bäume auf der Höhe, am Hange und im Tale an Dickenwachstum zunehmen. Von jedem dieser Stämme wird eine Skizze angefertigt, in welche gewissenhaft die jährliche Zunahme des Stammdurchmessers eingetragen wird. Vom Beginn der Pflanzung 1897 bezw. 1898 sind diese Messungen regelmäßig durchgeführt.

Abb. 1 zeigt nun außerordentlich lehrreiche Ergebnisse: Die Koch'sche Obstanlage liegt größtenteils an einem Hange mit ziemlich starkem Gefälle. Vor der Pflanzung wurden $1\frac{1}{2}$ m breite Baumlöcher ausgeworfen, nachdem die ganze Fläche zuvor mit dem Pfluge tief umgeackert war. Damit der Regen das lockere Erdreich nicht ins Tal hinunterspülte, wurde an dem abschüssigen Teil der Pflanzung die Fläche unter den Bäumen mit Gras angesät, jeder Baum erhielt eine sehr weite Baumscheibe, die stets unkrautfrei gehalten wurde. Die Bäume wuchsen dank der ihnen zu teil werdenden Pflege vorzüglich.

Auf der Höhe und im Tale, wo der Boden eben lag, wurde von der Grasansaat abgesehen. Aus diesem Teil stammt der Baum, nach welchem die Abb. 2 angefertigt wurde. Bei dem letzteren sehen wir eine fast gleichmäßig zunehmende, nur nach den Witterungsverhältnissen der einzelnen Jahre etwas verschiedene Stammzunahme.

Bei dem Baum No. 1 (Abb. 1) dagegen ist das Wachstum sehr verschieden. Bis 1901 bleibt die Zunahme ziemlich gleich, 1899 = 47, 1900 = 46, 1901 = 45 mm Zuwachs.

Dann tritt eine Stockung ein: 1902 = 28, 1903 = 24, 1904 = 22 mm Zuwachs. Die Wurzeln sind mit ihren Spitzen dahin gelangt, wo die Grasnarbe sich befand. Herr Koch entschloß sich 1904, die Grasnarbe bis auf schmale Streifen, die gegen das Abschlemmen der Erde vom Berg ins Tal schützen sollten, ganz zu beseitigen und sofort nimmt das Wachstum der Bäume wieder zu: 1905 = 45. 1906 = 50, 1907 = 62,5 mm Zuwachs. Darauf stockt wiederum das Wachstum. Offenbar sind die Wurzeln durch die gelockerte Stelle wieder hindurchgewachsen und befinden sich wiederum an der Grenze der Grasnarbe. Dort fühlen sie sich nicht wohl, es fehlt ihnen jedenfalls an Luft, Wasser

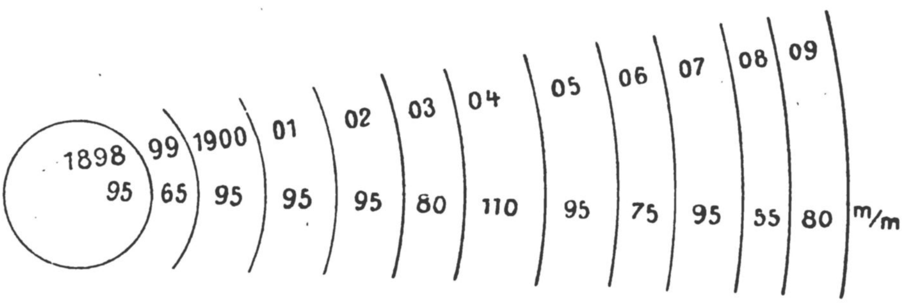


Abb. 2. Schematische Darstellung des Dickenwachstums eines im bearbeiteten Boden gewachsenen Baumes

Digitized by Google

und Nahrung, darin müssen sie sich mit der Grasnarbe zugleich teilen.

Man sieht, namentlich wenn man das flotte Wachstum des Baumes No. 2 (Abb. 2) mit dem Baum No. 1 (Abb. 1) vergleicht, wie bedeutsam die gleichmäßige Bodenbearbeitung für eine gleichmäßige Entwickelung der Obstbäume ist. Darum: Fort mit der Grasnarbe, so weit dies irgendwie möglich ist.

Es sei mir gestattet, bei dieser Gelegenheit auf eine Arbeit des Herrn Koch „Ein landwirtschaftlicher Rückblick auf die letzten sechzig Jahre und auf fünfundzwanzigjährige Betriebsergebnisse einer Bauernwirtschaft"[1]) hinzuweisen. Aus dieser Schrift, die die Entwicklung einer Bauernwirtschaft von den ersten Anfängen bis zu einem Musterbetriebe schildert, kann jeder lernen.

Obsthandel und Obstverkaufsvereinigungen.

Von **R. Trenkle**, Kreisobstbaulehrer, **Regensburg.**

Es besteht wohl kein Zweifel darüber, daß der deutsche Obstzüchter noch viel mehr als bisher mit der Verwertungsindustrie und bis zu einem gewissen Grade auch mit den Obstverbrauchern in direkte Geschäftsverbindung treten kann und muß. Man darf nur in dieser Beziehung nicht so weit gehen und jeglichen Zwischenhandel ausschalten wollen, da wir ja ohne diesen immer nur verhältnismäßig beschränkte Obstmengen an die Obstverbraucher unterzubringen vermögen. Was wir vielmehr anstreben müssen, das ist einerseits Erziehung der Obstzüchter zu tüchtigen reellen Lieferanten und Beseitigung eines **zu weit gehenden, unreellen Zwischenhandels,** andererseits aber Zusammenschluß aller Obstzüchter eines Erzeugungsgebietes zu einer geschlossenen festen Organisation zwecks leichteren Zusammenarbeitens mit dem reellen Obsthandel, speziell dem reellen Obst-Großhandel.

Wir Deutschen sind mit Recht bestrebt, von den ausländischen Obstzüchtern zu lernen, übersehen dabei aber zu leicht, daß diese sich den deutschen Markt in erster Linie dadurch erobert haben, daß sie mit dem Großhandel Hand in Hand gearbeitet und sich dessen Wünschen angepaßt haben.

Freilich lehrt uns die Erfahrung, daß es unter Umständen für die Züchter auch verhängnisvoll werden kann, wenn sich diese ganz in die Arme des Großhandels werfen; ich verweise hier nur auf den in der Deutschen Obstbau-Zeitung, Heft 3, Jahrgang 1909 erschienenen Bericht über den amerikanischen Obsthandel. Darin wird unter anderem auch darauf hingewiesen, daß die Obstfarmer verzweifelte Anstrengungen machen, um sich durch Zusammenschluß zu Obstverkaufsgenossenschaften von der oft beispiellosen Vergewaltigung durch den Großhandel zu befreien, was aber mit großen Schwierigkeiten verknüpft sei, da die Großhändler in der Hauptsache die Kühlhausanlagen, Kühltransportunternehmungen und Packhäuser in Händen haben und oft auch Hauptinteressenten der Konservenfabriken sind. In Italien und Tirol liegen die Verhältnisse ähnlich, denn auch dort sind die Obst- und Gemüsezüchter zum großen Teil ganz von den In- und Auslandhändlern abhängig, weil diese vielfach noch allein über die nötigen Pack- und Lagerräume verfügen und fast die gesamte Ausfuhr in Händen haben. Günstiger gelagert sind die Verhältnisse in Holland, wo die Lagerräume, Packräume und Markträumlichkeiten zumeist in Händen der zu Verkaufsvereinigungen (sogen. Veilingsvereinigungen) zusammengeschlossenen Obst- und Gemüsezüchter sind. Die Züchter sind hier also durchaus nicht ganz den Händlern ausgeliefert, zumal zu den Versteigerungen der holländischen Verkaufsvereinigungen neben Großhändlern und Agenten aus Holland, Deutschland, Belgien, Frankreich usw. auch Detaillisten und Kleinhändler erscheinen, so daß diese unter sich schon für genügend Konkurrenz sorgen. Wenn die holländischen Obst- und Gemüsezüchter trotzdem in den letzten Jahren vielfach über zu niedere Preise klagen, so dürfte das wohl weniger auf die Einwirkung des Großhandels, als vielmehr auf eine allgemeine Übererzeugung holländischer Gartenerzeugnisse zurückzuführen sein.

In Deutschland ist die Gefahr einer zu starken Unterdrückung der Obstzüchter durch den Großhandel viel weniger groß als z. B. in Tirol, Italien und Holland, da letztere Länder zum allergrößten Teil mit ihren Gartenerzeugnissen (Obst und Gemüse) unbedingt auf die Ausfuhr angewiesen sind, die deutschen Obstzüchter aber zunächst den größten Teil ihrer Ernte auf dem deutschen Markte selbst unterbringen können. Die deutschen Obstzüchter werden bei einem zu rigorosen Vorgehen des Händlertums stets viel leichter selbst auf dem Markte erscheinen und ihre Ware mindestens zu denselben Preisen wie die Händler absetzen können.

Freilich ist es tief bedauerlich, daß es gerade unter den Obsthändlern so viele unreelle Elemente gibt, Händler, die nur auf Kosten der Arbeit und Vertrauensseligkeit anderer Leute leben. Umsomehr ist nötig, daß sich die Obstzüchter zu festen Vereinigungen zusammenschließen, um gemeinsam mit dem reellen Obstgroßhandel einen zu weit gehenden und unreellen Zwischenhandel und die dadurch verursachte große Unsicherheit, welche den Obsthandel beherrscht, zu

[1]) Verlag der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen. Halle a. S. 1910.

beseitigen, denn letzteres liegt ja ebenso im Interesse der reellen Obsthändler als der Obstzüchter.

Wegen der großen Unsicherheit, die im Obsthandel noch vorhanden ist, bedienen sich auch die ausländischen Obstausfuhrhändler und Ausfuhrgenossenschaften mit Vorliebe der amtlichen Verkaufsvermittler oder größerer und verlässiger privater Kommissionsgeschäfte.

Der Umsatz der Ware durch tüchtige Verkaufsvermittler ist eben ein glattes und sicheres Geschäft. Diese Sicherheit wiegt den Nachteil, daß die Ware vielleicht manchmal auf den Markt kommt, wenn dieser sehr überfüllt ist und dann nur niedere Preise erzielt werden, meist voll und ganz auf. Im übrigen hat der Kommissionär schließlich selbst ein Interesse daran, daß die ihm zum Verkauf übergebene Ware zu möglichst hohen Preisen Absatz findet, da dann auch seine Verkaufsprozente eine höhere Summe ergeben. Der Kommissionär teilt seinen Lieferanten sofort nach Verkauf der Waren mit, welchen Preis dieselben erzielten, so daß sich die Lieferanten mit event. weiteren Sendungen darnach richten können. Die Verkäufer erhalten bereits einige Tage nach dem Verkauf das Geld abzüglich der Verkaufsprozente angewiesen, während dieselben bei Verkauf auf feste Rechnung oft Wochen und Monate warten müssen, bis sie ihr Geld erhalten, ganz abgesehen davon, daß man manchmal noch genötigt ist, erst langweilige Prozesse zu führen, um zu seinem Gelde zu kommen. Es ist natürlich erklärlich, daß die Ausfuhrhändler und Ausfuhrgesellschaften der vom Verbrauchsplatze weit entfernten ausländischen Erzeugungsgebiete beim Verkauf auf feste Rechnung besonders stark unter dem unlauteren Geschäftsgebaren unreeller Händler zu leiden haben dadurch, daß letztere die Annahme der Ware aus nichtigen, für den Lieferanten aber schwer kontrollierbaren Gründen verweigern und dergleichen mehr, zum Teil ist es auch hierauf zurückzuführen, daß ausländische (ital. und französische) Ausfuhrhändler in deutschen Großstädten immer mehr Filialen errichten.

Es ließe sich hier vielleicht die Frage aufwerfen, ob es nicht möglich und angezeigt wäre, daß in jenen größeren Städten, wo amtliche Verkaufsvermittler und reelle private Kommissionäre nicht vorhanden sind, oder diese dem inländischen Obste selbst dann keine Beachtung schenken, wenn ihnen dieses in guter Ware angeboten wird, mehrere Obst- und Gemüseverkaufsvereinigungen gemeinsam einen Verkaufsstand in der Großmarkthalle mieten und ihre Erzeugnisse dort im großen (eventuell auf dem Wege der Versteigerung) verkaufen würden.

Obstverkaufsvereinigungen und Genossenschaften.

Überall, wo einigermaßen größere Obstmengen vorhanden sind, wird ein möglichst enger Zusammenschluß aller Obstzüchter zum gemeinsamen Obstangebot, eventuell zu gemeinsamem Obstverkauf, Grundbedingung für ein besseres Hand in Hand arbeiten des Großhandels mit den Obstzüchtern sein.

In vielen Fällen werden schon die bestehenden Obstbauvereine durch Sammeln des Obstes ihrer Mitglieder und gemeinsames Angebot viel erreichen können. Handelt es sich aber um Obstbaugebiete mit bedeutenderer Obsterzeugung, um den gemeinsamen Absatz großer Obstmengen, so wird sich die Bildung einer eigenen Obstverkaufsvereinigung oder Verkaufsgenossenschaft nicht gut umgehen lassen.

Im allgemeinen neigen die obstbaulichen Kreise mehr den freien Verkaufsvereinigungen als den eingetragenen Genossenschaften zu. Abgesehen davon, daß die Landwirte und Obstzüchter den eingetragenen Genossenschaften mit ihren vielparagraphigen und verklausulierten Satzungsbestimmungen etwas mißtrauisch gegenüberstehen und daß durch die Eintragung und den Geschäftsbetrieb der Genossenschaft mancherlei Mehrkosten erwachsen, können sich freie Verkaufsvereinigungen mit ihren Statuten besser den jeweiligen Verhältnissen anpassen, sie ermöglichen bis zu einem gewissen Grade eine freiere Handhabung des ganzen Geschäftsbetriebs. Das schließt aber meines Erachtens nicht aus, daß unter gewissen Verhältnissen manchmal nicht auch für den gemeinsamen Obstverkauf doch den eingetragenen Genossenschaften der Vorzug vor den freien Verkaufsvereinigungen gegeben werden muß, zumal wenn es sich um einen sehr ausgedehnten Geschäftsbetrieb handelt.

Was die Satzungen für die Obstverkaufsvereinigungen anbetrifft, so hat Herr Tetzner in seinem Referat über Obstverkaufsvereinigungen (D. O.-Z., Jahrg. 1909, S. 227) mit Recht hervorgehoben, daß die besten Satzungen diejenigen sein werden, welche auf mehrjährige Tätigkeit und auf örtliche Erfahrungen aufgebaut sind.

Im allgemeinen möchte ich zunächst zwischen zwei Arten von Obstverkaufsvereinigungen unterscheiden, solche, welche den Verkauf und Versand der Erzeugnisse ihrer Mitglieder selbst bezw. auf eigene Rechnung betreiben und Obstverkaufsvereinigungen, welche sich nicht selbst mit dem gemeinsamen Obstverkauf und Versand befassen, sondern diesen nur durch Einrichtungen verschiedener Art zu fördern suchen.

1. Obstverkaufsvereinigungen, welche sich nicht selbst mit dem gemeinsamen Obstverkauf und Versand befassen, sondern diesen nur durch Einrichtungen verschiedener Art zu fördern suchen.

Die Förderung des Obstverkaufes und Versandes kann auf die verschiedenste Art und Weise geschehen und wird sich ganz den jeweiligen örtlichen Verhältnissen anzupassen haben.

Eine Verkaufsvereinigung kann, ähnlich wie dies z. B. durch die Zentralvermittlungsstelle in Bühl geschieht, schon sehr segensreich wirken, wenn dieselbe neben dem gemeinsamen Bezug von Verpackungsmaterialien, Verpackungsgefäßen, sowie sämtlicher obst- und gartenbaulicher Gebrauchsartikel, bestrebt ist, durch entsprechende Reklame möglichst viele Obstkäufer zu den Obstmärkten heranzuziehen, den Verkauf des Obstes durch Adressenaustausch usw. zu vermitteln, allen Obstzüchtern ihres Wirkungskreises möglichst rasch die an größern Obsthandelsplätzen gezahlten Preise bekannt zu geben usw.

Digitized by Google

In größeren Erzeugungsgebieten, wo die nötigen Vorbedingungen dafür vorhanden sind, wird es eine der wichtigsten Aufgaben der Obstverkaufsvereinigungen dieser Art sein, Großhandelsobstmärkte einzurichten und eventuell für bedeckte **Markt- und Verkaufshallen (mit Packräumen)** Sorge zu tragen (siehe Ingelheim a. Rh. und Freinsheim i. Pf.), damit der Obstabsatz nicht so sehr von der Witterung beeinträchtigt wird.

Die Großhandelsobstmärkte innerhalb der Erzeugungsgebiete selbst haben bei rühriger Tätigkeit der jeweiligen Marktleitung für die Obstzüchter gegenüber dem Groß- oder Kleinverkauf in entlegenen Verbrauchsplätzen manche Vorteile. In erster Linie wird der Züchter oder dessen Dienstpersonal nicht so lange von den Kulturen fern gehalten. Jeder Besitzer eines wirtschaftlichen Betriebes muß bei dem heutzutage sich immer stärker fühlbar machenden Arbeitermangel sowohl seine eigene Kraft, als besonders diejenige seines Personals so gut als möglich im Betriebe selbst auszunützen trachten.

Wohl sind es zum Teil in der Natur des Landes begründete Umstände, welche den holländischen Obst- und Gemüsezüchtern billigere Erzeugung und regelmäßigere Ernten sichern, nicht zuletzt haben aber die Holländer ihren bedeutenden Einfluß auf dem deutschen Markt dem durch die holländischen Verkaufsvereinigungen innerhalb der Erzeugungsgebiete eingerichteten Großhandelsmärkte zu verdanken. Auch in mehreren deutschen Frühobstgebieten haben sich schon seit längerer Zeit Großhandelsobstmärkte herausgebildet, wie z. B. in Bühl, Freinsheim i. Pf., Ingelheim a. Rh., Frankfurt a. M. usw., neuerdings auch im rheinischen Vorgebirge und so weit mir bekannt ist, sind die Züchter im allgemeinen damit recht zufrieden.

Die durch die holländischen Verkaufsvereinigungen eingerichteten Märkte bieten jedoch gegenüber den in verschiedenen deutschen Erzeugungsgebieten stattfindenden Großhandelsobstmärkten manche Vorteile.[1]) Hierüber wurde ja schon früher des öfteren in der D. O.-Z. berichtet, weshalb ich hier nur ganz kurz die wichtigsten Punkte hervorheben möchte.

In Holland sind die Markt- und Packhallen meist Eigentum der Verkaufsvereinigungen, was, wie schon weiter vorne bemerkt wurde, ein großer Vorteil ist.

Die Verkaufsvereinigungen stellen den Obstzüchtern gegen Abnützungsgebühr (welche die Händler bezahlen müssen) die Verpackungsgefäße zur Verfügung, sie sorgen durch strengste Kontrolle dafür, daß alle von den Mitgliedern angelieferten Waren den Anforderungen entsprechen, so daß der Händler kein so großes Risiko übernimmt und bei leicht verderblichen Erzeugnissen (Kirschen usw.) kein Umpacken nötig hat. Die Händler haben mehr Zutrauen zu der auf die Märkte gebrachten Wareund zahlen dafür höhere Preise als für Erzeugnisse, die ihnen außerhalb dieser Märkte von Züchtern angeboten werden, welche der Verkaufsvereinigung nicht angehören.

[1]) D. O.-Z., Jahrg. 1908, S. 3, 4, 6; Jahrg., 1909; Jahrg. 1910, S. 61.

Das sind alles Faktoren, die dem ganzen Marktbetriebe eine solide und sichere Grundlage geben, was auf den deutschen Großhandelsmärkten meist fehlt. Der größte Vorteil der holländischen Märkte gegenüber den in deutschen Erzeugungsgebieten stattfindenden Großhandelsobstmärkten besteht jedoch in den dortselbst üblichen Versteigerungen, welche eine rasche und glatte Abwickelung des Verkaufsgeschäftes garantieren. Der Züchter braucht sich dabei nicht darum zu kümmern, ob der Käufer auch zahlungsfähig ist oder nicht, denn das ist Sache des Auktionators.

Leider sind es aber bis jetzt, mit Ausnahme der weiter vorne genannten und einiger anderer deutscher Obstbaugebiete, nur wenig Bezirke, in welchen genügend große Obstmengen für Großhandelsobstmärkte angeboten werden können.

Großhandelsobstmärkte sind selbstverständlich nur in sehr obstreichen Gegenden mit günstigen Verkaufsverhältnissen möglich, was uns immer wieder Veranlassung geben sollte, mehr auf Konzentration des Großobstbaues hinzuarbeiten, d. h. die Entwicklung eines großzügigen Handelsobstbaues in erster Linie dort mit aller Energie zu fördern suchen, wo die natürlichen Anbauverhältnisse, sowie die Verkehrsverhältnisse hiefür besonders geeignet sind.

Wir haben in obstreichen Jahren bisher in manchen Gegenden Deutschlands wohl ziemlich bedeutende Obsternten zu verzeichnen, aber die Obstmengen der einzelnen Erzeugungsorte sind meist viel zu gering, die Erzeugungsorte liegen zu zerstreut und haben zum Überfluß oft auch noch unter ungünstigen Verkehrsverhältnissen zu leiden. In diesem Falle sind dann gewöhnlich die Obstzüchter auf eine zu geringe Anzahl wenig leistungsfähiger Zwischenhändler und Aufkäufer angewiesen. Es ist anzunehmen, daß man unter solchen Verhältnissen vielleicht später mit Zunahme der Angebote einheitlicher Obstsorten und Qualitäten, mit Zunahme verlässigerer Lieferung von seite der Züchter wieder auf Obstmärkte zurückkommt, auf denen nicht die ganzen Obstmengen, sondern nur Proben angeliefert werden, aber mit dem Unterschied, daß solche mehr als dies bei den früheren Obstmärkten nach Proben der Fall war, auch dem Großhändler und der Verwertungsindustrie Rechnung tragen. Derartige Muster-Obstmärkte (Obstmessen) wurden ja bereits im Vorjahre auf Veranlassung der Landwirtschaftskammer der Provinz Sachsen, bezw. auf Anregung des Herrn Obstbaulehrers Schindler, Halle, in Magdeburg veranstaltet.

Unsere Obstzüchter sind vielleicht für solche Obstmärkte nach Proben immer noch nicht genügend leistungsfähig und erzogen, aber der erzieherische Einfluß der zuerst beschriebenen Art von städtischen Obstmärkten, auf denen das Obst verkaufsfertig angeliefert werden muß, die allenthalben veranstalteten Obsternte- und Verpackungskurse, sowie das von Jahr zu Jahr steigende Angebot, die steigende Konkurrenz in verschiedenen Obstarten, werden zukünftig auch für die Obstmärkte nach Proben bessere Erfolge erhoffen lassen.

Digitized by Google

Sehr beachtenswert erscheint auch die Art und Weise, wie einige ital. Verkaufsvereinigungen den Verkauf und Versand der Erzeugnisse ihrer Mitglieder zu fördern suchen. So befaßt sich die landwirtschaftliche Vereinigung in Albenga nicht mit dem Verkauf der Erzeugnisse ihrer Mitglieder auf Rechnung der Vereinigung, sondern dieselbe kontrolliert und überwacht nur die von ihren Mitgliedern zum Versand kommenden Erzeugnisse (zum großen Teil Gemüse), für welche die Verpflichtung des Abwiegens durch die Vereinigung besteht.

Die Vereinigung sucht den Versand zu fördern dadurch, daß sie die von ihren Mitgliedern für die größeren ital. Verbrauchs- und Handelsplätze (Genua, Mailand, Turin) bestimmten Waren in Sammelwaggons vereinigt, die Bahnverwaltung nach jeder Richtung hin zu möglichstem Entgegenkommen gegenüber den Gemüsezüchtern veranlaßt und dergleichen mehr.

Ferner bestimmen die Statuten der genannten Vereinigung folgendes: „Zur Zeit, wenn der Versand der landwirtschaftlichen Erzeugnisse eine solche Höhe annimmt, daß derselbe eine größere Kontrolle erheischt, kann die Vorstandschaft bestimmen, daß für Rechnung der Vereinigung ein oder mehrere Mitglieder als Kontrolleure an die Verkaufsstellen der Waren gesandt werden. Das Mitglied, welches dazu bestimmt wird, auf den Verkaufsplätzen die allgemeinen Interessen der Absender zu vertreten, muß mit Gewissenhaftigkeit und dem größten Fleiß darauf sehen, daß der Verkauf der abgesandten Erzeugnisse gut vor sich geht und ferner dafür Sorge tragen, daß dieselben zu dem richtigen laufenden Preise ihren Absatz finden".

Es kann diese Maßnahme unter Umständen jedenfalls sehr geeignet sein, die Züchter vor einer ungerechten Schädigung durch gewissenlose Händler und Verkaufsvermittler zu schützen. Das Mitglied ,welches die Kontrolle übertragen erhält, hat gleichzeitig die Aufgabe, auch darüber zu wachen, daß die Spedition der Waren vom Bahnhof zum Verkaufsplatze geregelt vor sich geht.

2. Obstverkaufsvereinigungen welche selbst und auf eigene Rechnung den gemeinsamen Verkauf und Versand der Erzeugnisse ihrer Mitglieder betreiben.

Diese Art von Verkaufsvereinigungen haben naturgemäß mit einem größeren Risiko zu rechnen und eine der wichtigsten Fragen ist hier wohl, ob die Mitglieder der Verkaufsvereinigung durch die Satzungen dazu angehalten werden sollen, ihre gesamte Obsternte durch die Vereinigung zu verkaufen oder nicht. In den meisten Fällen wird der Lieferungszwang unbedingt nötig sein, da sonst die Gefahr vorhanden ist, daß die Züchter der Verkaufsvereinigung nur jene Ware liefern, die sie anderweitig nicht mehr gut absetzen können. Lieferungszwang ist ebenso nötig, damit die Vereinigung stets rechtzeitig eine gute Übersicht über die verkäuflichen Obstmengen erhält und dementsprechend im voraus nach Absatz Umschau halten kann.

Ferner wird am Lieferungszwang unbedingt festzuhalten sein, wenn es sich um gemeinsamen Absatz der Ernte einjähriger Kulturgewächse, wie Gurken, Bohnen, Tomaten usw., um Absatz von Spargel auf Grund von Kontrakten mit Konservenfabriken und anderen festen Abnehmern handelt. In diesem Falle kann die Verkaufsvereinigung ihren Mitgliedern von Jahr zu Jahr ganz genau vorschreiben, wie viel Morgen oder Tagwerk dieselben von den einzelnen Gemüsearten anzubauen haben. Die Verkaufsvereinigung hat es in der Hand, es so einzurichten, daß die jährliche Erntemenge ihrer Mitglieder ungefähr der jeweiligen Absatzmöglichkeit entspricht. Auch beim gemeinsamen Verkauf von haltbarem Herbst- und Winterobst wird der Lieferungszwang in den meisten Fällen nicht entbehrt werden können.

Schwieriger wird die Sache aber, wenn die Verkaufsvereinigung auf (oft selbst bis kurz vor der Ernte) recht ungewisse und schwer genau zu schätzende Erträgnisse leicht verderblicher Obstarten angewiesen ist, so daß die Verkaufsvereinigung nicht schon lange Zeit voraus feste Lieferungsverträge abschließen kann.

Daß unter Umständen der Lieferungszwang bei reichen Ernten, zumal wenn es sich um schnell verderbliche Erzeugnisse (wie Frühobst) handelt, für die Verkaufsvereinigungen auch recht unliebsame Erscheinungen zu zeitigen vermag, das konnte ich im Vorjahre bei einer Verkaufsgenossenschaft in Italien beobachten. Die reiche Kirschenernte drängte sich infolge der Witterungsverhältnisse auf kurze Zeit zusammen. Die Mitglieder der Genossenschaft, welche ihre Kirschen natürlich verkaufen wollten, als dieselben erntereif waren, lieferten anfangs Juli ihre Kirschen in Massen bei der Genossenschaft an, so daß es dieser ganz unmöglich war, die angelieferten Mengen rasch genug zum Versand zu bringen. Der Genossenschaft gingen dadurch viele Kirschen in Verderbnis über oder es mußten dieselben zum Teil zu Schleuderpreisen abgesetzt werden, zum Schaden der Genossenschaft, zum Schaden der Mitglieder.

Für jene Händler, welche gegen die Genossenschaft arbeiten, sind das natürlich willkommene Gelegenheiten, um mit Erfolg gegen solche Verkaufsvereinigungen und Genossenschaften zu hetzen.

Hier kommt allerdings in Betracht, daß in Italien auch beim Frühobst (Kirschen usw.) ein besonders sorgfältiges Sortieren vorgenommen werden muß, eine Arbeit, die ebenso wie das Packen der Ware wegen ihrer großen Wichtigkeit für die weite Ausfuhr nicht gut den Züchtern selbst überlassen werden kann, wodurch aber das Versandgeschäft sehr verlangsamt wird. Bei den deutschen Verkaufsvereinigungen dürfte aber im allgemeinen die Sortierung beim Frühobstversand keine so wichtige Rolle spielen, da man ja zumeist weniger auf die Ausfuhr oder Versand auf allzuweite Strecken angewiesen ist. Das Frühobst-Versandgeschäft ließe sich also unter deutschen Verhältnissen mehr beschleunigen, als dies in Italien der Fall ist.

Trotzdem erscheint es mir nicht ausgeschlossen, daß eventuell auch für deutsche Verkaufsvereinigungen unter gewissen Verhältnissen, besonders wenn in sehr obstreichen Gegenden das Angebot im allgemeinen die Nachfrage übersteigt, der Lieferungszwang entbehrt werden kann, oder doch

Digitized by Google

nur die Einführung eines bedingten Lieferungszwanges zu erwägen wäre.

Anders verhält sich dies bei der zuerst genannten Art von Verkaufsvereinigungen (wie in Holland), wo der Lieferungszwang für die Vereinigung selbst niemals unangenehme Folgen haben kann.

In den Statuten einiger italienischer Verkaufsgenossenschaften ist der Passus enthalten, daß die Genossenschaften, soferne sie es für notwendig erachten, berechtigt sind, auch Erzeugnisse von Nichtmitgliedern zum Verkaufe anzunehmen, bezw. damit Handel zu treiben, ohne daß die letzteren dadurch an dem Geschäftsgewinne der Genossenschaften teilnehmen. Es ist dies insoferne beachtenswert, als eine Genossenschaft hiernach mehr freie Hand hat und bei einem schlechten Ausfall der Obsternte oder überhaupt, wenn die Nachfrage nach Erzeugnissen bei der Genossenschaft größer ist als das Angebot ihrer Mitglieder, den event. eingegangenen Verpflichtungen mit größererGewißheit nachkommen und einen möglichst großen Umsatz sichern kann.

Die Sortierung und Verpackung des Obstes wird, soferne es sich in erster Linie um den gemeinsamen Verkauf von haltbarem Herbst- und Winterobst oder um einen weiten Versand (Ausfuhr) von Frühobst handelt, im allgemeinen auch unter deutschen Verhältnissen durch die Verkaufsvereinigungen selbst vorzunehmen sein, da meist nur dann vollkommene Garantie für gewissenhafte Bedienung usw. gegeben ist. Anders verhält sich die Sache bei Verkaufsvereinigungen, die hauptsächlich den gemeinsamen Verkauf und Versand des weniger haltbaren Frühobstes auf nicht zu weit entfernte deutsche Märkte oder den Versand von geringwertigem Obste (Mostobst usw.) im Auge haben. Soll das Frühobst im ziemlich ernteeifen Zustande zum Versand gelangen, wie das für deutsche Verhältnisse meist der Fall ist, so ist es am zweckmäßigsten, wenn das Obst so wenig als möglich herumgeworfen und umgepackt zu werden braucht, wenn der Züchter die Ware möglichst frisch und versandfertig der Genossenschaft anliefert, so daß die Genossenschaft sich lediglich auf eine strenge Kontrolle des angelieferten Obstes beschränken kann.

Wegen der großen Verschiedenartigkeit der Aufgaben, welche den Obstverkaufsvereinigungen in den einzelnen Obstbaugebieten erwachsen können, dürfte es schwer fallen, brauchbare Normalstatuten für freie Obstverkaufsvereinigungen zu entwerfen, es sei denn, daß man auf Grund der bisher gemachten Erfahrungen Mustersatzungen für verschiedene Verhältnisse ausarbeitet. Immer wird man sich aber auch dabei in der Hauptsache darauf beschränken müssen, die Mustersatzungen vom juristischen Standpunkt aus einwandfrei zu gestalten, d. h. in denselben alle jene Paragraphen zusammenzustellen, die unbedingt notwendig sind, um einer freien Verkaufsvereinigung eine möglichst sichere Rechtsgrundlage zu geben, welche derjenigen der eingetragenen Genossenschaften möglichst gleichkommt. Alle den praktischen Geschäftsbetrieb regelnden Paragraphen müßten ganz den jeweiligen örtlichen Verhältnissen angepaßt werden.

❀❀❀

Rückblick auf die Frühobst- und Gemüseausstellung der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg vom 24.—26. Juni 1910 in Berlin.

Von **O. Bissmann-Gotha.**

In den oberen Räumen des Hotels „Tiergartenhof", Berlin-Charlottenburg, veranstaltete die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg vom 24.—26. Juni d. J. ihre erste Frühobst- und Gemüse-Ausstellung, mit der ein Obst- und Honigmarkt verbunden war.

Leider war es mir nicht möglich über diese Ausstellung früher zu berichten, da ich durch dringende Arbeiten daran verhindert war; ich hoffe jedoch, daß meine Beobachtungen, für etwaige künftige Ausstellungen noch einiges Interesse haben werden.

Diese Ausstellung sollte nach der Einleitung zu den Ausstellungsbedingungen einen Überblick über den gegenwärtigen Stand des märkischen Frühobst- und Gemüsebaues geben und sollten daher möglichst alle Bezirke mit ihren Kulturbetrieben im Bereiche der Landwirtschaftskammer für Brandenburg vertreten sein.

Infolge der großen Hitze und Trockenheit im Monat Mai war aber die Hauptfruchtart dieser Jahreszeit, die Erdbeere, schon meist vorüber, während die Kirschen wie fast überall im Deutschen Reiche, sehr unter der ungünstigen Witterung während der Blüte zu leiden hatten und die Ernte daher selbst in der Obstkammer Berlins, in Werder, nur eine geringe oder bescheidene war. Ein Gesamtbild über die angebauten Kirschensorten und deren Wert war daher leider nicht zu gewinnen. Dazu kommt noch, daß die einzelnen Kirschensorten in den verschiedensten Böden und Lagen auch in der Provinz Brandenburg ganz verschieden reifen und sich recht verschieden entwickeln. Johannis-, Stachel- und Himbeeren fingen erst an zu reifen, von ersteren waren hauptsächlich die frühreife Fays fruchtbare wirklich reif und wohl ausgebildet vertreten; während Pflaumen, Zwetschen, Aprikosen und Pfirsiche noch gänzlich fehlten.

Frühgemüse dagegen war in größeren Mengen, reicher Auswahl und von vorzüglicher Beschaffenheit vertreten und spielten besonders Spargel, Gurken, Kohlrabi, Meerrettich dabei die wichtigste Rolle.

Sehr interessant und lehrreich waren die Sammelausstellungen der einzelnen Bezirke und Anbaugebiete auch um deswillen, weil sie

Digitized by Google

Obst- und Gemüsebau vereint vorführten und somit dokumentierten, daß der Gemüsebau eine sehr wichtige und wohl die wichtigste Unter- und Zwischenkultur für den Obstbau sein kann und muß, wenn man von einem rentablen Obstbau überhaupt sprechen kann und soll. Den Bestrebungen, den Obstbau zu fördern und zu klären, müßte daher auch die Förderung des Gemüsebaues zugefügt werden.

In der Sammelausstellung des Gartenbau-Vereins Gubens hoben sich von Gemüse besonders prächtige Gurken in den Sorten: „Gubener Freilandgurke und Noas Treib"; von den übrigen Gemüsen, wie Blumenkohl, Wirsing, Karotten, Bohnen, Erbsen, Zwiebeln, hervor.

Von Kirschen waren es vor allem die Sorten: Edle Prinzessinkirsche, Fromms Herzkirsche, Schneiders braune, Germersdorfer große, Grolls schwarze Herzkirsche, Kleindiensts Knorpelkirsche, welche Anspruch auf richtige Bezeichnung machen konnten. Welcher Wirrwarr in der Bezeichnung der Kirschensorten auch im Bereiche Brandenburgs herrscht, konnte man in allen Vorführungen beobachten. Nur einige Sorten waren durchgehend richtig bezeichnet. Aber auch ganz bekannte Sorten, wie „Edle Prinzessinkirsche" waren mit den verschiedensten Namen belegt.

Eine große Rolle in der Bezeichnung der Kirschensorten spielen dabei die Namen der einzelnen Obstzüchter, wie Groll, Grund, Kleindienst, Schneider, Büttner, usw. nach denen einzelne Kirschensorten benannt sind. Von Johannisbeeren waren „Rote Kirsch-, Werdersche weiße", und reife Früchte von Stachelbeeren der „Rote Preisbeere", und von Erdbeeren „Laxtons noble" vertreten.

Zwei Versandkisten mit je 30 Körbchen Kirschen waren wohl beachtenswert; ob diese Art des Kirschenversands aber für weitere Strecken und in ausgedehntem Maße geschehen kann, dürfte doch recht kostspielig und daher fraglich sein.

Die Gesamtausstellung der Obst- und Traubenzucht-Genossenschaft zu Gransee, G. m. b. H. (Obergärtner Beckel) brachte neben schönem Gemüse wie Kartoffeln, Rhabarber, Karotten, Spargel, besonders Erdbeeren: Riese von Vierlanden, Laxtons noble, Lucida perfecta, Schöne Anhalterin, von Kirschen: Großer Gobet, Eltonkirsche, Doppelte Amarelle.

Von Stachelbeeren die Frühsorten: Hönings früheste, Yellow lion, Yellow Harry, in größeren Mengen. Hönings früheste war dabei die in der Reife am weitesten vorgeschrittene und soll sich diese Sorte nach den Aussagen des Herrn Beckel als anbauwürdigste und reichtragendste Frühsorte erwiesen haben, während Yellow lion die späteste der darin ausgestellten Sorten war. Von Himbeeren war es Fastolf, und von schwarzen Johannisbeeren Lees black, welche in den Kulturen besonders bevorzugt werden.

Ein recht schönes Sortiment meist richtig bezeichneter Kirschensorten hatte H. Pietsch, Schanze bei Tschischerzig zur Ausstellung gebracht. In diesem waren besonders die Sorten: Edle Prinzessinkirsche, Büttners schwarze Herzkirsche, Krügers schwarze, Hedelfinger Riesenkirsche, Königin Hortensia, Schöne von Marienhöhe, Königl. Amarelle, sowie „Gubens Ehre" vertreten, und richtig bezeichnet. Besonderes Bedenken machte mir die Kirschensorte „Gubens Ehre", welche in der Ausstellung öfters vertreten und wie ich annehme, auch richtig bezeichnet war. Bedenken aus dem Grunde, weil ich kaum einen fauleren Träger kenne, als diese Sorte. Dabei ist die Frucht sauer und im Geschmack so wenig beachtenswert, daß ich nicht herausfinden kann, warum man sie mit dem schönen Namen „Gubens Ehre" belegt hat. Da ich diese Sorte jedoch nicht in Guben, an ihrem Ursprungsort, beobachten konnte, nehme ich zu ihrer Ehre an, daß sie sich in ihrer Heimat besser beträgt als anderswo und daher den Namen „Gubens Ehre" verdient.

Beachtenswert war auch das Kirschensortiment des Magistrats Kirchheim, in welchem besonders die Sorten: Eltonkirsche, Germersdorfer große, Brüsseler braune, Weiße spanische, Koburger Maiherzkirsche, Bunte marmorierte Süßkirsche und Büttners späte rote Knorpelkirsche in wohlentwickelten Früchten und richtiger Bezeichnung zu beobachten waren.

Hochinteressant und instruktiv war die Gesamtausstellung des Bezirkes Beelitz, besonders in Spargel und Erdbeeren. Aus den an ihren Vorführungen angebrachten Notizen ersah man, daß die Anbaufläche für Spargel und Erdbeeren ca. 750 Morgen beträgt und jährlich ca. 7500 Ztr. Spargel und 650 Ztr. Erdbeeren produziert und verkauft werden. Die Anzahl der Betriebe soll 200 betragen und jeder Betrieb 2—6 Morgen groß sein. Der Spargel kommt in Originalkörben von 40 bis 50 Pfd. zum Versand.

Während in diesem Jahre darüber geklagt wurde, daß der Spargel eine Zeitlang fast nicht abzusetzen war, und zu Spottpreisen verkauft werden mußte, behaupten die Beelitzer Spargelzüchter, daß sie nicht unter 40—50 Pfg. pro Pfd. verkauft, und der Durchschnittspreis 50 Pfg. betragen hätte. Die zur Ausstellung gebrachte Qualität war allerdings trotz weit vorgerückter Saison ganz vorzüglich. Zu einem Kilo gehörten durchschnittlich 8 bis 15 Pfeifen je nach Sortierung, die Pfeifen selbst 23—25 cm lang gestochen. Selbst die stärksten und dicksten Pfeifen waren festfleischig und nicht hohl. Daß der Beelitzer Spargel auch ganz vorzüglich im Geschmacke war, konnten wir beim Ausstellungsdiner wahrnehmen, wo nur diese Sorte in Beelitzer Züchtung in reichlichen Mengen kredenzt wurde.

Die angebaute Sorte ist aus Beelitzer Züchtung hervorgegangen und geht unter dem Namen „Beelitzer Riesen". An der Ausstellung hatten sich 50 Aussteller beteiligt. Um ihre Züchter anzuspornen, hatten die Beelitzer neben der allgemeinen Prämiierung noch eine eigene Prämiierung vorgesehen und dazu aus ihren Mitteln recht wertvolle Preise gestiftet. Von Erdbeeren waren nur: Laxtons noble, Lucida perfecta und Ruhm von Döbeltitz vertreten. Die Haupternte war schon vorüber und hatte unter großer Trockenheit zu leiden.

Von Kirschen waren Weiße spanische und Koburger Maiherzkirsche vertreten.

Nicht weniger interessant und lehrreich war die Sammelausstellung der Gemüsezüchter von Lübbenau und Umgegend, also des eigentlichen Spreewaldgebietes. Dasselbe umfaßt

Digitized by Google

ca 7 Quadratmeilen und ist von über 300 Kanälen und Flußläufen durchzogen. Es eignet sich daher besonders zum Anbau von Gemüsen aller Art. Einzelne Spezialgemüse, wie Gurken, Zwiebeln, Meerrettich werden daher schon bereits seit 200 Jahren gebaut. Die mit Gemüse jetzt bebaute Fläche umfaßt ca. 1000 Hektar. Nach den von der Vereinigung gemachten Angaben wurden im letzten Jahre auf Station Lübbenau versandt: 9000 Ztr. Frühzwiebeln, 400 Ztr. Salat, 20 000 Ztr. Mohrrüben, 300 Ztr. Perlzwiebeln, 97 000 Ztr. Merrettich, 1000 Ztr. Sellerie, 19 000 Ztr. Kohlrabi, 300 Ztr. Majoran, 400 729 Ztr. Einmachgurken, 5000 Ztr. Salatgurken usw.

Die Ausstellung selbst erstreckte sich auf alle Arten von Frühgemüse und spielte dabei schön konservierter Meerrettich, frische und Salzgurken, Zwiebeln, Wirsing, Salat, Perlzwiebeln, Gewürzkräuter, Kartoffeln usw. die Hauptrolle. Von Kartoffeln war es besonders die Sorte „Kaiserkrone", welche in wohlentwickelten und in der Reife weit vorgeschrittenen Knollen in größerer Menge vertreten war. Davon, daß diese, trotz der frühen Jahreszeit, recht wohlschmeckend waren, konnten wir uns ebenfalls beim Mittagsmahle überzeugen.

In der Vorführung von Obst spielte, wie nicht anders zu erwarten war, die Obstkammer Berlins „Werder" die bevorzugteste und wichtigste Rolle. Bezeichnet war diese Sammelausstellung mit dem Namen „Havelobstbau, Sitz Werder a. H." Daß man sich hier mit der Klärung der Namensbezeichnung schon seit Jahren befleißigt hatte, konnte man an der allgemeinen Bezeichnung der Sorten beobachten. Die besten deutschen Kirschensorten waren in meist richtiger Bezeichnung vertreten. Daß dabei jedoch auch noch einige unrichtige Bezeichnungen unterlaufen, und ein und dieselbe Sorte, wie „Edle Prinzessinkirsche noch unter verschiedenen Namen, wie Schmehls Knorpelkirsche, Melonenkirsche, Napoleonskirsche usw. segelte, darüber muß man noch so lange hinwegsehen, bis die Klärung der Sortenfrage im Steinobst noch weiter vorgeschritten ist. Die dahingehenden Arbeiten sind auf Veranlassung des D. P.-V. jetzt im besten Gange und werden denjenigen, welche die Bestrebungen des D. P.-V. verfolgen, nicht entgangen sein. —

Von auffälligen Sorten sind besonders zu nennen:

G r o ß e b r a u n e. Eine in vielen Sortimenten und Einzelausstellungen oft wiederkehrende, große, ganz vorzügliche Knorpelkirsche, die mit der französischen „Jaboulay" die größte Ähnlichkeit hat. Eine wirklich ganz hervorragende Sorte, die auch als „Späte braune" bezeichnet war. Da diese Sorte sehr oft ausgestellt war, läßt sich annehmen, daß sie schon in der Provinz Brandenburg sehr weit verbreitet ist und viel angebaut wird. Dieses fand ich auch bei meinem Besuch anderentags in Werder und Gransee bestätigt.

Ferner sind zu nennen: Doktorkirsche, eine große, schöne, bunte Knorpelkirsche. Knaufs schwarze, Spanische Knorpelkirsche, Spanische Glaskirsche, auch als Englische Glaskirsche bezeichnet, Edle Prinzessinkirsche, Schmahlfelds- und Schmerfelds-Kirsche, Natte, Großer Gobet, Königl. Amarelle usw.

Ich muß es mir leider versagen, Namen der einzelnen Aussteller zu nennen und anzuführen, da dieses einmal zu weit führen würde und jeder auch bemüht war, sein Bestes zu bringen.

Von Stachelbeeren, die jedoch meist noch unreif waren, waren es besonders: Große Riesenbeere, Frühe rote, Priory. Von Erdbeeren: Jucunda, von Johannisbeeren: Fays fruchtbare, Rote Holländische, welche öfter wiederkehrten.

Der Gartenbau-Verein Steglitz und Umgegend hatte sich ebenfalls mit einer Sammelausstellung von Obst und Gemüse beteiligt.

Von Erdbeeren, besonders die Sorten: Louis Gauthier, König Albert, Laxtons noble, Garteninspektor Koch, Jucunda, Riese von Vierlanden usw. Die letztgenannte Sorte fand ich auch sehr oft von Einzelausstellern vorgeführt und als anbauwürdige Sorte empfohlen.

Auch Stachel- und Johannisbeeren waren in den bereits oben erwähnten Sorten ausgestellt.

Von Gemüsen besonders: Mangold, Rhabarber, Karotten, Kohlrabi usw.

Der Verein der Gartenfreunde, Friedenau wollte durch seine, aus den verschiedensten Gartenprodukten bestehenden Vorführungen wie Blumen, Beeren, Gemüse usw. zeigen, daß er bemüht ist, seine Mitglieder mit den besten Produkten und Neuzüchtungen bekannt zu machen, und war daher die ganze Vorführung darauf berechnet, ein möglichst liebliches Bild zu schaffen.

Von Einzelausstellern muß ich besonders Arthur Mohrenhaupt, Gärtnereibesitzer in Frankfurt a. Oder hervorheben, welcher recht schönes Gemüse, wie Gurken, Kohlrabi, Spargel, Bohnen, Salat, in recht schönem und gelungenem Arrangement vorführte.

Auch die ganz brillante Ausschmückung und hervorragende Dekoration des Herrn Adolf Koschel, Charlottenburg, welche der ganzen Ausstellung eine allerliebste Umrahmung gab, will ich heute besonders hervorheben.

Der Obst- und Honigmarkt selbst, welcher in einem an die Ausstellung direkt anschließenden Saale stattfand, war nur auf den Detailverkauf beschränkt und kamen die zu verkaufenden Mengen in Pappkartons à 1 Kilo Inhalt zum Verkauf. Kirschen schienen flotten Absatz, der Karton zu 70—80 Pfg. zu finden, während der Verkauf von Erdbeeren sehr flau war, und der Karton mit 50—80 Pfg. verkauft wurde. Man sah daraus, daß die Berliner Bevölkerung der Erdbeeren in diesem Jahre schon überdrüssig war. Über den Verkauf des Honigs, der trotz der geringen Honigernte in verhältnismäßig großer Menge angefahren war, konnte ich mir leider kein Bild verschaffen.

Meinen Bericht darf ich nicht schließen, ohne noch der Abteilung Erwähnung zu tun, die in der Ausstellung von Versandgefäßen, Obstbaumspritzen, Gartenwerkzeugen aller Art usw. bestand. Die Namen der einzelnen Aussteller hier aufzuführen, muß ich mir aber aus denselben Gründen, wie vorerwähnt, versagen. —

Diese Frühobstausstellung war meine fünfte, die ich in den letzten Jahren besuchen, und

Digitized by Google

die dabei ausgestellten Frühobstsorten eingehend studieren konnte. Die erste fand in Erfurt bei Gelegenheit der Gewerbe- und Industrie-Ausstellung und der Generalversammlung des D. P.-V. statt, und waren es hier besonders die Thüringer Kirschensorten, die das meiste Aufsehen und Interesse erregten. Dann folgte die Düsseldorfer Frühobstausstellung, besonders mit ihren Rheinischen, Holländischen, Werderschen Kirschen usw. usw.

1906 fand die von der Landwirtschaftskammer Halle arrangierte Frühobstausstellung statt, auf welcher besonders die Kirschen eine ausgedehnte und große Rolle spielten, und bei welcher nicht allein die ganze Provinz Sachsen, sondern auch die anliegenden Obstbaubezirke mit ihren Hauptkirschensorten vertreten waren.

1908 war es der D. P.-V., welcher besonders die wichtigsten Kirschenhandelssorten Deutschlands vorführte, und in diesem Jahre die Landwirtschaftskammer der Provinz Brandenburg.

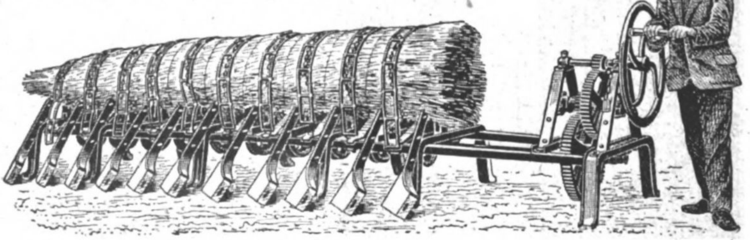
Bei den Rückerinnerungen an alle diese Ausstellungen und die dabei gemachten Beobachtungen, fällt einem, wie ein roter Faden die verschiedene Benennung, besonders der Steinobstsorten auf. Vieles ist besser geworden, eine Einigkeit in der Benennung aber noch nicht erzielt.

Es ist keine unbeantwortete Frage mehr, daß sich ein und dieselbe Kirschensorte in den verschiedensten Böden, Lagen und Gegenden ganz verschieden entwickelt, und verschieden reift, und es leicht verständlich ist, wenn ein und dieselbe Sorte oft unter den verschiedensten Namen segelt. Es bestehen aber ferner noch eine Menge wertvoller Lokalsorten oder Sämlinge, die für die eine oder andere Gegend besonders wertvoll sind. Alles dieses festzulegen, ist eine Aufgabe, an deren Lösung alle Kirschenzüchter mitarbeiten sollten.

Die Herlitschka'sche Packmaschine.

Von **Karl Herlitschka - Brühl** bei Köln.

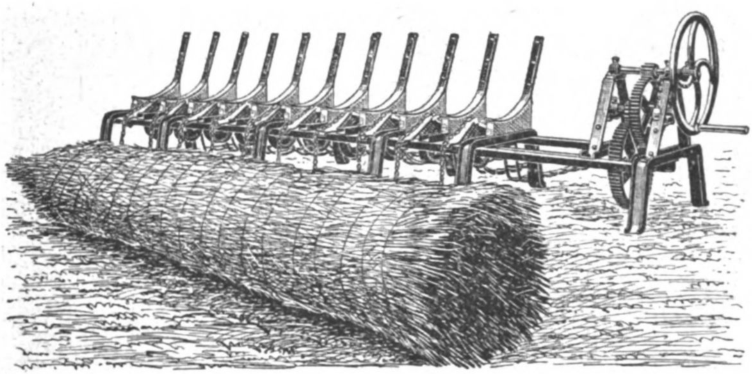
Zeit ist Geld! Es gibt wohl keinen Betrieb, wo dieses alte Sprichwort mehr Berechtigung hätte, als gerade bei dem Baumschulenbetrieb in der Versandzeit, während der jede Spanne Zeit mit allen Kräften ausgenutzt werden muß. Deshalb ist es auch heute jedem Baumschulenbesitzer zum Bedürfnis geworden, seine Versandballen maschinenmäßig herzustellen. Eine schwer wiegende Frage drängt sich hierbei jedem überlegenden Besitzer auf: welches ist wohl heute für diesen Zweck die richtigste, praktischste und doch dabei preiswerteste Maschine, um in möglichst kürzester Zeit die Verpackung der Pflanzen in sauberer Arbeit zu erledigen? Bei einem Vergleich mit den verschiedenen Systemen wird er unbedingt den Vorzug meiner neuen patentierten „Herlitschka'schen Pflanzenpackmaschine“ geben. Dieselbe beseitigt sämtliche Übelstände und Mängel, welche sich bisher, sowohl bei Maschinen wie Handpackung gezeigt haben, vollständig. Sie macht die Arbeit des Verpackens zu einem Vergnügen.



Meine Pflanzenpackmaschine bietet derartige, in die Augen springende Verbesserungen bezüglich der Konstruktion und Einfachheit, der Handhabung, daß sie jedem Fachmann sofort einleuchten müssen. Wie aus der Abbildung ersichtlich, ist die Maschine nicht an einen bestimmten Ort gebunden, sondern kann gegebenen Falles mit an die Arbeitsstelle oder aufs Feld genommen werden. Nach Gebrauch läßt sie sich in einem kleinen Raume leicht unterbringen, da sie nur etwa 4,5 qm Flächenraum benötigt. Vor allem bestehen die Vorteile der Maschine darin, daß die Herstellung von Versandballen, ganz gleich in welcher Form und Länge wesentlich leichter und schneller von statten geht, wie bei früheren Systemen, da anstatt der bei anderen Packmaschinen befindlichen vielen Ketten, nur 10 Stück 12 cm breite Scharnierketten vorhanden sind, die über die zusammenzuschnürenden Ballen usw. gelegt und von der, in der unten liegenden Kettenrolle befestigten Zugkette angezogen

werden. Die Zugkette geht durch das untere Glied der breiten Kette durch, und bildet das Ganze so einen geschlossenen Ring, wodurch der Ballen ein gefälliges Aussehen erhält.

Der Hauptvorzug der Maschine besteht aber hauptsächlich darin, daß der Ballen nicht in den Ketten gehoben, sondern unmittelbar in den Aufnahme-Krippen, auf den Auflagen gepreßt wird, so daß gleich beim Andrehen der Kurbel das Zusammenziehen bewirkt wird.



Die Aufnahmekrippen sind zweiteilig und werden die vorderen, die nur lose aufgestellt sind, abgelegt, worauf der Packer den Ballen frei vor sich liegen hat und die Drähte bequem umlegen kann.

Nachdem dieses geschehen, und die Ketten durch Rückdrehen der Kurbel wieder gelöst und ausgehakt sind, liegt der Ballen fix und fertig, vollständig frei auf der Maschine und kann von dieser, ohne Hebel oder sonstige Werkzeuge, einfach abgerollt werden.

Die neue Herlitschka'sche Pflanzenpackmaschine, die bei den Baumschulenbesitzern große Beachtung gefunden, und schon von verschiedenen namhaften Baumschulenbesitzern auf das wärmste empfohlen worden ist, hat sich in der kurzen Zeit ihres Bestehens bestens eingeführt und liegen eine große Zahl Anerkennungsschreiben aus dem In- und Auslande vor. Nicht unerwähnt sei, daß die Maschine ganz aus Eisen hergestellt ist, und durch Umschrauben einzelner Eisen sowohl in eine solche mit linkem, wie rechtem Antrieb umgewandelt werden kann, welches in verschiedenen Betrieben von großer Wichtigkeit ist. Der Anschaffungspreis der Maschine ist bei all diesen erwähnten Vorzügen ein sehr billiger und macht sich die Maschine vermöge ihrer großen Arbeitsleistung bald bezahlt.

Ich bin zu näheren Angaben gerne bereit und stelle Prospekte gratis zur Verfügung.

Fragekasten.

Wir bitten die Mitglieder um rege, tunlichst baldige Mitarbeit an der Fragebeantwortung. Im Interesse des Fragestellers ist die rasche Auskunftserteilung sehr erwünscht.

Torfmullaborte. Antwort auf Frage 84, S. 296. Bei der Aufsaugungsfähigkeit von mindestens dem Zehnfachen des Eigengewichts von Torfmull, dürften, da anzunehmen ist, daß im Durchschnitt pro Kopf der Bevölkerung jährlich 500 kg Exkremente produziert werden, 50 kg pro Kopf und Jahr an Torfmull verwendet werden müssen. Nach näherer Bezeichnung des Städtchens bin ich gerne bereit, die Kosten des Mulls franco Verwendungsstelle anzugeben.

Da nun der Torfmull, wie zahlreiche Düngungsversuche ergeben haben, nicht nur allein die den unvermengten Fäkalstoffen anhaftenden schädlichen Wirkungen aufhebt, sondern auch im Gemenge mit den Fäkalstoffen den gewöhnlichen Abortdünger und den Strohstallmist als Düngemittel bei weitem übertrifft, muß bei richtiger Verwendung des Düngers, abgesehen von der in erster Linie wichtigen hygienischen Bedeutung, durch Einstreuen von Torfmull noch ein Geschäft gemacht werden können.

Im übrigen verweise ich auf die Broschüre von Dr. Carl Fürst „Die Torfstreu und ihre Bedeutung für Stadt und Land", die den Gegenstand auf Seiten 19—27 und 30—36 ausgiebig behandelt.

Jos. Kampshoff-Velen (Westf.).

Vorratsdüngung bei der Obstbaumpflanzung. Antwort auf Frage 89, S. 313. Geheimrat Wagner, wohl unsre bedeutendste Autorität auf dem Gebiet des Düngungswesens, empfiehlt als Vorratsdüngung auf 1 cbm ausgehobenes Erdreich 500 g Thomasmehl (16% Phosphorf.) zu geben. Da dies nicht wasserlöslich ist, so wird es durch Regen auch nicht aus dem Boden ausgewaschen, sondern bleibt im allgemeinen so lange darin liegen, bis es mit Pflanzenwurzeln in Berührung kommt, die durch die sauren Ausscheidungen der Wurzelhaube den

Digitized by Google

Dünger zu lösen und dann aufzunehmen vermögen. Wie lange eine solche Vorratsdüngung vorhält, ist sehr schwer zu sagen, ist auch je nach dem Wurzelwachstum sehr verschieden. Es soll dies bei der alljährlichen Düngung aber auch gar nicht in Betracht gezogen werden. Man gibt sie, weil es später verhältnismäßig schwer hält, die tieferen Schichten des Bodens mit Phosphorsäure und Kalk (von letzterem enthält Thomasmehl ca. 50 Prozent) zu versorgen. Neben dieser ist eine alljährliche Düngung mit 30 g 17prozentigem Superphosphat, 15 g 40prozentigem Kalisalz und 20 g schwefelsaurem Ammoniak pro 1 qm zu geben und zwar im Februar oder doch im zeitigsten Frühjahr, bevor der Boden umgearbeitet wird. In der ersten Hälfte Mai streut man dann noch 30 g Chilisalpeter aus und wiederholt letztere Düngung noch einmal gegen Ende Juni. In kalkarmen Böden empfiehlt sich ferner eine in Abständen von 3 zu 3 Jahren zu gebende Kalkdüngung von 100 g kohlensaurem Kalk bezw. Kalkmergel, oder wenn dieser schwer zu beschaffen, von halb so vielem gebranntem Kalk, der im Herbst gegeben wird. Neben dem genannten Kunstdünger gebe man aber alljährlich auch noch eine Stallmistdüngung, da diese zur Verbesserung der physikalischen Eigenschaften des Bodens unentbehrlich ist. Wie günstig eine solche sog. Volldüngung wirkt, zeigen mir die eigenen Kulturen, wo auch in diesem als obstarm bezeichneten Jahr die Bäume größtenteils einen sehr reichen Behang aufweisen.

Aug. Brüning-Fichtenau.

Dauerhafte Etiketten. Antworten auf Frage 90. S. 313 d. J.: Nach Ausprobung aller möglichen Etiketten aus Holz, Porzellan, Glas, Blech, Aluminium usw. halte ich die Namenschilder aus Elfenbein für die praktischsten, dauerhaftesten und billigsten. Alle anderen sind entweder zu teuer, zerbrechlich, oder die Schrift wird sehr bald unleserlich. Ich habe die Etiketten von der Elfenbeinhandlung Alexander Meyer-Hamburg als Elfenbein „Abfall II“ bezogen. Der Preis stellte sich auf ca. 12 Mk. für 1000 Stück. Die Namen werden mit sogenannter „Höllensteintinte“, welche jeder Apotheker oder Drogist zubereitet, auf die Schilder geschrieben. Die Etiketten werden mit Zinkdraht oder mit verzinntem Stahldraht angehangen. Es kommt sehr selten vor, daß einmal ein Loch ausreißt; im übrigen sind die Etiketten unverwüstlich, die Schrift unauslöschbar. Ich habe die Schilder seit länger denn 30 Jahren mit bestem Erfolge benutzt.

O. König-Gotha.

II.

Ein dauerhaftes, auf eine größere Entfernung noch lesbares und sehr billiges Etikett für Standbäume und andere Zwecke, läßt man sich am besten in einer Buchdruckerei aus Karton herstellen. Hierzu fertigt man eine Liste der gewünschten Namen an, verabredet mit dem Drucker die Größe des Schildes und die Art der Schrift und läßt nun auf guten festen Karton drucken. Je mehr Abzüge von einem Drucksatze gemacht werden, desto billiger werden die Schilder, die sich überhaupt nur nach Pfennigen berechnen. Nach dem Drucke werden die Schilder 5—10 Minuten in gekochtes, heißes Leinöl gelegt und dann zum Ablaufen und Trocknen aufgestellt. Hierbei verliert sich die unangenehme weiße Farbe des Kartons und an ihre Stelle tritt ein angenehmes Elfenbeingrau. Die Schilder werden entweder am Baumstamm selbst oder an einem Pfahl mit Messingdrahtstiften befestigt, sehen gut aus und halten sich Jahre lang.

F. Hillebrecht, Post Immigrath.

III.

Die besten, dauerhaftesten Etiketten sind entschieden die Porzellanetiketten mit eingebranntem Namen. Sie sind wetterfest, halten so lange der Baum steht und sehen sehr elegant aus. Diese Etiketten sind von starkem weißem Porzellan angefertigt, mit Befestigungsöffnung versehen, und kosten mit beliebigen gewünschten Namen 5 bis 20 Pfg. per Stück, je nach Form und Größe. Die Fabrik, die ich vertrete, übernimmt eine 20jährige Garantie für tadellose Haltbarkeit der Schrift in den Etiketten in Wind und Wetter.

Paul Kaiser-Graudenz.

IV.

Runde oder eckig geschnittene Zinkblechtafeln mit unverwüstlicher Tinte beschrieben, habe ich seit 1901 verwendet und bin sehr damit zufrieden. Das Stück kostete 3 Pfennig und bezog ich solche von Frau Johann Hündgen in Euskirchen.

Wallbaum-Euskirchen.

V.

Aluminium-Etiketten sind gut und dauerhaft, dabei sehr leicht, in entsprechender Größe, wie sie sich für Baumschulen-Standbäume eignen, im Preise per hundert 5—8 Mk. — Dann hat man recht gut aussehende Aluminium-Schilder, die mit einer Schutzhülse aus Celluloid, in welche sie eingeschoben werden, versehen sind, etwas kompliziert, aber dauerhaft. Preis pro Hundert 8—10 Mk. — Zinkblechetiketten sind auch sehr dauerhaft und zweckentsprechend, in der geeigneten Größe pro Hundert 3—3.50 Mk. Endlich sind die Porzellan-Etiketten anzuführen, je nach Größe pro Hundert 4—20 Mk. — Alle diese Namentäfelchen sind recht widerstandsfähig und von genügender Festigkeit, um Jahre hindurch ihren Beruf auszufüllen! —

Während man nun bei den Sorten 1—3 die Namen mit geeigneter Tinte selbst einschreibt, wird solcher bei den Porzellan-Täfelchen gleich eingebrannt geliefert. — Diese letzteren sind die elegantesten, saubersten und dauerhaftesten die es gibt! Aber auch die bei weitem teuersten.

Am billigsten erreicht man seinen Zweck mit den unter 3 genannten Tafeln, wenn man sich durch einen Klempner von Zinkblech-Abfall solche in anzugebender Größe schneiden läßt, mit einem dünnen Stahlbohrer die nötigen Löcher macht und Kupferdraht zum Anhängen einzieht, der um ein Holzstäbchen gewunden wurde, um beim Wachsen des Stammes nachgeben zu können Die Anfertigung dieser Schilder ist eine höchst nützliche Beschäftigung an den langen Winterabenden. Auf die blank geputzten Flächen werden dann mit einer Tinte, die man sich aus mit Blaustein (Kupfervitriol) gesättigtem Wasser herstellt, die gewünschten Namen geschrieben. Ich besitze

Digitized by Google

solche Tafeln, die 10—15 Jahre im Freien hängend, vollkommen gut erhalten sind. — Bemerkt sei dabei, daß die Schrift mit Blausteintinte nach einiger Zeit verblaßt, doch sofort noch nach 15 Jahren klar hervortritt, wenn man mit feuchtem Lappen darüber streicht. — Da die Befestigung des Drahts an den Täfelchen und ferner solcher an den Bäumen beziehungsweise Ästen, oft recht wenig geeignet ausgeführt wird, bin ich gern bereit, dem Herrn Fragesteller durch Einsendung einer Probe (gegen Portoerstattung, 20 Pfg.), wie sie von mir seit 25 Jahren angewandt wird, nützlich zu sein. — Bezugsquellen für vorstehend angeführte Schilder sind wohl die meisten größeren Gartenwerkzeugs-Fabriken, z. B.: S. Kunde & Sohn-Dresden-A. 21, Kipsdorferstr. 106, Oskar Butter-Bautzen, auch führen viele Baumschulen diese Sachen in ihren Verzeichnissen.

V. Schulz-Schönborn

VI.

Die dauerhaftesten Etiketten für Baumschulen sind Porzellanetiketten. Sie erhalten dieselben in tadelloser Ausführung bei Herrn Nicol. Kissling, Hoflieferant, Vegesack b. Bremen.

G. Wilh. Depken-Oberneuland (Bez. Bremen).

Spargeldüngung. Antwort auf Frage 91, S. 313. Spargel ist für jeden tierischen und künstlichen Dünger sehr dankbar. Steht Kuhdung zur Verfügung, so ist derselbe zur Düngung von Spargel jedenfalls der beste. Übermäßige Kloakendüngung ist für Spargel zu vermeiden. In den Jahren 1908 und 1909 sind in der Plantage Ketsch Spargeldüngungsversuche angestellt worden, hierbei wurde bei Volldüngung von 10 ar ein Überschuß von 61 Mk. erzielt, das sind vom Morgen (= 25 ar) 154.75 Mk. Gedüngt war mit 240 kg Kainit, 80 kg Thomasmehl und 80 kg. Chilisalpeter pro 10 ar. Als sehr wichtig für die Spargeldüngung erwies sich bei dem Versuch die Phosphorsäure; das Fehlen derselben hatte nächst der ungedüngten Parzellen den geringsten Parzellen-Ertrag zur Folge. Für Spargel empfehle ich folgende Düngung: Alle 2—3 Jahre eine kräftige Stallmist-Düngung, außerdem jährlich pro Morgen 6 Ztr. Kainit oder 3 Ztr. Kali Düngesalz (40%), 4 Ztr. Thomasmehl oder 3 Ztr. Superphosphat, 3 Ztr. Chilisalpeter oder 2 Ztr. schwefelsaures Ammoniak. Die geeignetste Zeit zum Ausstreuen dieser Düngemittel dürften die Monate Januar-März sein, nur Chilisalpeter rate ich kurz vor und gleich nach Beendigung der Ernte zu verwenden in 2 Gaben. **M. Tessenow-Posen.**

Spargel düngte ich erfolgreich in der Weise: 1. Sogleich nach dem Stich mit 200 bis 250 Ltr. Rindviehjauche, wenn zu scharf mit Wasser verdünnt, oder mit Abort d. h. $^1/_2$ Wasser dazu in gleicher Menge, oder mit 6—8 Kilo Chilisalpeter, auf das Ar (100 qm). Jauche oder Abort ziehe ich dem Chilisalpeter vor. Diese Gaben werden in zwei gleichen Teilen innerhalb 14 Tagen verabfolgt! — 2. Im Herbst nach Zurückgehen und ausziehen des zu verbrennenden Krautes, mit 10—12 Ztr. fettem Rindviehdünger auf das Aar. Derselbe wird gebreitet und über Winter liegen gelassen; ein Mehr schadet den Spargeln durchaus nicht, aber die genannte Menge dürfte genügen! — 3. Dann kann man noch dicht vor der Ernte d. h. also etwa Anfang April 1—$1^1/_2$ Kilo Chilisalpeter verabfolgen. — 4. Handelt es sich um sehr trockene Lage, so wird mit Vorteil noch 6—8 Kilo Kainit auf das Ar verwandt. — Ich habe in dieser Weise jahrelang gedüngt und erzielte in 5jährigem Durchschnitt pro Pflanze 1 Pfund Spargel, davon oft über $^3/_4$ erster Güte.

V. Schulz-Schönborn.

Frage 92. Ein 6000 qm großes Gelände soll auf Nährgehalt des Bodens untersucht werden. Wieviel Bodenproben und aus welchen Tiefen sind hierzu nötig? Wer macht diese chem. Bodenanalysen und welchen Kosten sind dieselben verbunden?

K. in Heidelberg.

Bodenuntersuchungen. Antwort auf Frage 92. Die chemischen Bodenanalysen liefern bekanntlich nicht immer das für den Praktiker erwünschte Ergebnis, doch fördern sie andererseits auch manchen wertvollen Fingerzeig zu tage. Die für Sie in Betracht kommende Untersuchungsstelle ist die Großh. Landwirtschaftliche Versuchsanstalt in Augustenburg Post Grötzingen (Baden). Die Anstalten senden auf Anfrage einen sehr ins Einzelne gehenden Fragebogen und geben genaue Anweisungen für die Probenahme. Auch Ratschläge für etwaige Verbesserungen des Bodens werden erteilt. Gewöhnlich werden 5 kg Bodenkrume und halbsoviel Untergrund für die Untersuchung verlangt. Die Kosten der Untersuchung betragen durchschnittlich 4 Mark für je einen Stoff und zwar werden bestimmt: mechanische Zusammensetzung, Stickstoff, Phosphorsäure, Kali und Kalk.

Tetzner.

Neue Fragen.

Frage 93. Der Inhalt einer 16 cbm haltenden Abortgrube, welche auch die Abwässer von 2 kleinen Haushaltungen aufnimmt, soll zur Bewässerung und Düngung von alten Kern- und Steinobsthochstämmen, Koniferen, Ziergehölzen und zur Kompostbereitung Verwendung finden. Bei jeder Leerung — ca. alle 3 Wochen — wird $^1/_3$ Ballen Torfmull eingestreut. Welcher Zusatz von Kali und Phosphor ist nötig, um die Jauche vollwertig zu machen? **K.** in H.

Frage 94. In welchen Gegenden tritt Galium aparine (Klettenlabkraut) in gärtnerischen oder landwirtschaftlichen Kulturen als störendes oder schädigendes Unkraut auf? Worin besteht der Schaden und welche Mittel werden zur Bekämpfung des Unkrauts angewandt. Dr. **W. W.**

Frage 95. Die vorzügliche Himbeersorte „Superlative" hat die Eigenschaft, nur sehr wenig Ruten zu machen und ist deshalb eine stärkere Vermehrung der Sorte sehr schwierig. Ist vielleicht ein Verfahren bekannt wodurch eine stärkere Vermehrung herbeigeführt werden kann? **G. H.** in L.

Frage 96. Ich habe auf meinem Gut einen Bestand von ca. 4000 tragbaren Obstbäumen; der Absatz des Obstes gestaltet sich schwierig, weil bei der Anlage, wie das früher meist der

Digitized by Google

Fall war, auf bestimmte Sortenwahl keine Rücksicht genommen wurde. Der schlecht zu verkaufende Sorten-Mischmasch soll nun durch Umpfropfen beseitigt werden.

Mein Gut liegt im Industriebezirk in ziemlich rauher Höhenlage. Boden wechselnd, teils geringer, teils recht gut, teils trocken, teils gut feucht. Die Bäume sind gesund und werden gut gepflegt. Bei dem vorzunehmenden Umpfropfen handelt es sich nicht in erster Linie darum, Sorten zu wählen, die möglichst hohe Preise per Zentner bringen, sondern vor allem wünsche ich die Ernte und den Verkauf des Obstes möglichst zu vereinfachen und solche Sorten zu wählen, die sicher tragen und jährlich sicher und ohne Schwierigkeit Käufer finden. Meine Fragen gehen nun dahin:

1. Soll ich Sorten wählen, welche von Konserven-Fabriken gesucht sind; in diesem Falle, welche Äpfel und Birnsorten?

2. Soll ich Kelterobst wählen? wenn ja, welche Sorten Äpfel?

3. Sind überhaupt Birnen sicher und ständig als Kelterobst verkäuflich? Auch in Jahren mit guter Obsternte? Welche Sorten sind zu wählen?

4. Soll ich Wirtschaftsobst nehmen zum Wagen-Versand in benachbartes Industriegebiet? Welche Äpfel- und welche Birnsorten? Ist dies überhaupt mit Birnen möglich?

5. Soll ich zum Teil Frühobst wählen zum Versand in Wagenladungen- oder größeren Stückgutpartien nach der benachbarten Großstadt, in der Nähe liegende Bade-Orte? Welche Sorten Äpfel und Birnen?

6. Oder sind Sorten mit verschiedenfachen Nutzungs-Möglichkeiten zu nehmen, um auf alle Fälle mit dem Absatz gesichert zu sein? Eventuell welche?

Die Abnehmer im Industrie-Gebiet legen Wert auf großfrüchtige Sorten. Die Ansprüche, die die bekannteren Sorten an Boden, Klima und Feuchtigkeit stellen, sind mir bekannt.

P. in B.

Literatur.

Zeitfragen im Obstbau. Von E. Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh. Mit 27 Bepflanzungsplänen im Text. Verlag Rud. Bechtold & Comp. Wiesbaden. Preis 1.80 Mk.

Der Verfasser behandelt eine Reihe der wichtigsten Fragen, die zur Zeit im Vordergrund des obstbaulichen Interesses stehen. Es werden in 5 Vorträgen folgende wichtige Fragen ausführlich und sachkundig behandelt: Die verschiedenen Betriebsweisen des Obstbaues und ihre Aussichten auf Rentabilität — Obstbau in Verbindung mit Unterkulturen — Ziele des deutschen Obsthandels — Augenblicklicher Stand und zukünftige Gestaltung der in Deutschland geschaffenen Musterpflanzungen — Wert- und Rentabilitätsberechnung von Obstkulturen. Ein Anhang behandelt die Erfahrungen, die über Obstmärkte gemacht worden sind, Grundsätze für die Beantragung und Gewährung von Beihilfen zur Anpflanzung von Obstbäumen und schließlich Bestimmungen für die Prämiierung von Obstanlagen. Die Schrift enthält eine Fülle wertvollen Zahlenmaterials und viele wertvolle Fingerzeige, wie der Obstbau unter den verschiedenen Verhältnissen einträglich zu gestalten ist.

Neu erschienen:

Das Buschobst. Schnell lohnende Obstzucht nach vereinfachtem Verfahren von Johannes Böttner, Chefredakteur des praktischen Ratgebers im Obst- und Gartenbau. Fünfte, vermehrte und verbesserte Auflage. Mit 78 Abbildungen im Text. Frankfurt a. O., Verlag von Trowitzsch & Sohn. 1.80 Mk.

Leitfaden für gärtnerische Pflanzenzüchtung. Von Max Löbner, Inspektor am Kgl. bot. Garten und der pflanzenphysiol. Versuchsstation zu Dresden. Verlag von Gust. Fischer-Jena. Preis Mk. 1,50.

Die Verwertung von Obst und Gemüse im Haushalt. Von O. Wauer, Obstbauwanderlehrer und Leiter des Obstbauinstituts der Landw. Kammer für Schlesien in Liegnitz. Verlag von Paul Parey-Berlin. Preis Mk. 0,60.

Ratgeber über Pflanzenkrankheiten. Herausgegeben von der chemischen Fabrik Flörsheim, Dr. H. Nördlinger, Flörsheim a. M. — Eine sehr praktische Arbeit, die über eine Menge wichtiger Schädlinge und Krankheiten zuverlässig und schnell unterrichtet und Ratschläge zu deren Bekämpfung erteilt. Ist kostenlos von obengenannter Firma erhältlich.

Ein landwirtschaftlicher Rückblick auf die letzten 60 Jahre und auf 25 jährige Betriebsergebnisse einer Bauernwirtschaft. Von August Koch, Gutsbesitzer in Schönewerda. Verlag der Landw. Kammer für die Provinz Sachsen in Halle a. S.

Die Obst- und Beerenweine. Von H. Timm. IV. Auflage. Verlag Bernh. Friedr. Voigt-Leipzig.

Die Düngung der Obstkulturen. Von E. Pfyffer von Altishofen. Verlag Rud. Bechtold & Comp., Wiesbaden.

Rundschau und Mitteilungen.

Die Landes-Obst- und Gartenbau-Ausstellung in Frankfurt a. M., die in den Tagen vom 7.—16. Oktober stattfindet, wird, den Aufgaben des Landesobstbauvereins entsprechend, den Obstbau und zwar in erster Linie den Erwerbsobstbau der Provinz veranschaulichen, aber auch der Kleinobstbau wird zur Geltung kommen. Die Vereine bringen Sammelausstellungen zur Schau. Es wird eine Obstkosthalle betrieben werden, die mit einer Obstnachweisstelle zweckmäßig verbunden ist. Die häusliche und industrielle Obstverwertung werden vertreten sein, auch werden Kosthallen für Obstweine errichtet. Ferner werden in den

Digitized by Google

Abteilungen Gemüsebau, Baumschulwesen, Blumen, Pflanzen und Binderei, wissenschaftliche Abteilungen, Vogelschutz, industrielle Abteilung vielseitige und lehrreiche Leistungen zur Schau gebracht werden.

Aufhebung der grossen internationalen Obst-Ausstellung in Brüssel. Der Reichskommissar für die Weltausstellung in Brüssel teilte dem D. P.-V. mit, daß alle für die Brüsseler Weltausstellung vorgesehenen Sonderkonkurrenzen mit Rücksicht auf das große Brandunglück, das die Weltausstellung betroffen hat, abgesagt worden sind.

Von der in den Tagen vom 24.—30. Sept. in Aussicht genommenen großen internationalen Obst- und Gemüseausstellung mußte daher gleichfalls Abstand genommen werden.

Ausstellungen.

In der Reihenfolge des Stattfindens geordnet.

Kruschwitz (Posen), vom 16.—21. September. Ausstellung für Obst- und Gartenbau, Bienenzucht und Landwirtschaft.

Dahme (Mark), vom 23.—26. September, Ausstellung für Obst- und Gemüsebau und Bienenzucht, in Frese's Restaurant und Garten.

Tolkewitz b. Dresden, vom 23.—27. Septemb., Obstausstellung des Bezirks-Obstbauvereins „Ober-Elbtal“, verbunden mit Obstmarkt. Lokal: Donaths „Neue Welt“, Tolkewitz.

Regensburg, vom 24. Sept. bis 2. Okt., Oberpfälzische Kreisobstausstellung.

Geldern, vom 25.—27. September, Obst- und Gartenbauausstellung, im Anschluß an die Ausstellung der Lokalabteilung Geldern des Landw. Vereins für Rheinpreußen.

Wittlich, 25.—27. September, Obstausstellung im Anschluß an die Ausstellung des Landw. Vereins für Rheinpreußen in Wittlich.

Hanau a. M., vom 30. September bis 5. Oktbr. Kreisobstausstellung und Obstmarkt.

Günzburg a. D., im Oktober, Obstausstellung des Bezirksverbandes Günzburg.

Ludwigslust i. M., vom 1.—2. Oktober Obstausstellung unter dem Protektorate der Prinzessin Heinrich XVIII. zu Reuß j. L.,

Gotha, vom 1.—3. Oktober, Landesobstausstellung, veranstaltet vom Landesverein für Obst- und Gartenbau, in der herzoglichen Orangerie.

Flonheim (Rheinhessen), vom 1.—3. Oktober, Bezirks-Obstausstellung.

Ottendorf, 1.—4. Oktober, Jubiläums-Obstausstellung und Obstmarkt des Bezirks-Obstbau-Vereins Ottendorf in Altmittweida, verbunden mit der Hauptversammlung des Landes-Obstbauvereins f. d. Königr. Sachsen.

M.-Gladbach, 2. Oktober, große Obst-, Gemüse- und Pflanzenausstellung gelegentlich der Wanderversammlung des Verbandes der Obst- und Gartenbauvereine im Bezirke der Landwirtschaftskammer der Rheinprovinz.

Tettnang am Bodensee, vom 2.—9. Oktober. Handels-Obstausstellung des Bezirksobstbauvereins.

Soest i. W., 5. Oktober, Handels-Obstausstellung und Obstmarkt.

Güstrow, vom 6.—9. Oktober. Mecklenburgische Landes-Obst- und Gemüseausstellung, veranstaltet vom Verband Mecklenburgischer Obstbauvereine.

Frankfurt a. M., vom 7. bis 16. Oktober Jubiläumsausstellung des Nassauischen Landes-Obst- und Gartenbauvereins.

Burgstädt, 8.—10. Oktober, Obstausstellung mit Obstmarkt des Bezirks-Obstbauvereins Burgstädt i. Sa.

Mittweida, 8.—10. Oktober, Obstausstellung mit Obstmarkt des Bezirks-Obstbauvereins Mittweida.

Thalheim, 8.—10. Oktober, Obstausstellung mit Obstmarkt des Bezirks-Obstbauvereins Thalheim i. E., Sachsen.

Stollberg, 8.—10. Oktober, Obst- und Gartenbauausstellung des Bezirks-Obstbauvereins Stollberg i. E., Sachsen.

Heilsberg, O.-Pr., vom 8.—10. Oktober, Obst- und Gartenbauausstellung für den Kreis Heilsberg. Hotel Thiel.

Barsinghausen (Hann.): vom 8. bis 10. Oktbr. Obstausstellung.

Limburg a. Lahn, am 8., 12., 15. und 19. Okt. Handels-Obstausstellungen und Obstmärkte.

Neustadt a. Orla, vom 8.—10. Oktober, Bezirks-Obstausstellung.

Ormesheim, 9. Oktober, Obstausstellung des Obstbauverbandes Bliesgau.

Euskirchen, am 9. und 10. Oktober, Obst-, Gemüse- und Konservenausstellung des Bürgervereins Südstadt.

Schlettstadt (Elsaß), vom 9.—16. Oktober, Obstausstellung des Kreisobstbauvereins.

Wittenberge, vom 13.—15. Oktober, Obstausstellung.

Eschwege, vom 14.—17. Oktober, Bezirks-Obstausstellung des Obstbauvereins für den Reg.-Bez. Kassel.

Chemnitz, 15.—17. Oktober, Jubiläums-Obstausstellung mit Obstmarkt des Bezirks-Obstbauvereins Chemnitz-Siegmar.

Weimar, vom 15.—17. Oktober in der „Armbrust“. Landesobstausstellung des Landesobstbauvereins, verbunden mit Obstmarkt.

Jülich, 16.—17. Oktober, Obstausstellung.

Herford, am 22. Oktober beginnend: Obst- und Gemüseausstellung des Obst- und Gartenbauvereins Herford, auf dem „Schützenberge“, verbunden mit Obstsortenwettbewerb.

Kändler bei Limbach i. Sa., 22.—24. Oktober Obstausstellung mit Obstmarkt des Obstbauvereins Kändler.

Warstade (Hann.) vom 28. bis 30. Oktober. Kreisobstausstellung.

Coburg, 29.—31. Oktober, Obstausstellung des Landesobstbauvereins.

Obstmärkte für Dauerobst.

Berlin, 20.—23. September, 17.—20. Oktober, 8.—11. November, 13.—16. Dezember (Weihnachtsobstmarkt) Obstmärkte der Landwirtschaftskammer in der Westhalle (Invalidenstraße) des Landesausstellungsparkes.

Digitized by Google

Breslau, 1.—3. November Obstmarkt der Landwirtschaftskammer im Kammermusiksaal des Breslauer Konzerthauses.
Dresden, 21.—22. September, 19.—21. Oktob., 23.—24. November in der Neustädter Markthalle.
Halle a. S., 18. und 19. Oktober Obstmarkt im Wintergarten zu Halle a. S., Magdeburger Straße 66.
Gössnitz (S.-Altbg.), 9. Oktober Obstmarkt im Schützenhause.
Darmstadt, 15.—17. Oktober Obst- und Kartoffelmarkt im Saal der Brauerei „Zum Schützenhof".
Magdeburg, 15.—16. September, 20.—21. Okt. und 8.—9. Dezember im Kasino. Adresse für Anmeldungen und Auskünfte: Magdeb. Obstmarkt in Magdeburg, Kaiserstr. 86.
Mannheim, 22.—24. Oktober, städtischer Obstmarkt im Nibelungensaal des Rosengartens.
Meissen, 16.—18. September Frühobstmarkt, und vom 21.—23. Oktober Obstmarkt für Winterobst in Lautzsch's Restaurant.
Neckargemünd (bei Heidelberg), 19. und 27. September und 4. Oktober Obstmärkte.
Sonneberg (Thür.), 30. Oktber Obst- und Gemüsemarkt.
Überlingen (am Bodensee), 21. und 28. Sept. und 5., 12., 19. und 26. Oktober Obstmärkte.
Zeitz, 28. September, 2. November, 14. Dez. Obstmärkte des Obstbauvereins Zeitz und Umgebung; ferner sind für die Monate Januar und Februar 1911 je ein Obstmarkt geplant.
Zeutsch (S.-Altenb.): 2. Oktober Obstmarkt.

Obstverkaufs-Vermittlungsstellen.

Bezugsquellen und Käufer für Obst aller Art (auch Gelegenheit zum Pachten von Obst, anhang), weisen kostenfrei nach:

Arnstadt, Thüringen, Obstbauverein.
Berlin, Obstvermittlungsstelle der Landwirtschaftskammer NW. 40, Kronprinzenufer 5/6.
Blieskastel, Bayern, Obstverkaufsvermittlungsstelle für den Obstbauverband des Bliesgaues.
Bonn a. Rh., Obstverkaufsvermittlungsstelle der Landwirtschaftskammer, Bismarckstraße 4.
Breslau X, Obstvermittlungsstelle der Landwirtschaftskammer, Matthiasplatz 6.
Bühl in Baden: Obstzentralvermittlungsstelle des badischen Landes-Obstbauvereins.
Chemnitz, Obstvermittlungsstelle des Bezirks-Obstbauvereins, Sidonienstraße 26, III.
Coburg, Obstvermittlungsstelle des Landesobstbauvereins. Adresse: Franz Woehner, Coburg, Bahnhofstraße 5.
Cöln a. Rhein, Obstvermittlungsstelle des Rheinischen Bauernvereins, Altenbergerstr. 12.
Dresden, Vermittlungsstelle für Obstverkauf des sächsischen Landesobstbauvereins, Grunaerstraße 18.
Eisenach, Obst-Nachweisstelle des D. P.-V., Klosterweg 19. Telegrammadresse: Pomologenverein Eisenach (zählt nur 2 Worte). Telef. 186.
Frankenthal (Pfalz), Obstvermittlungsstelle, Heßheimerstraße 7.
Frankfurt a. M., Zentralstelle für Obstverwertung, Sachsenhausen, Forsthausstraße.
Frickingen am Bodensee, Baden. Obstverwertungsstelle. Adresse: Pfarrer Herr in Frickingen.
Gotha, Obstverkaufsstelle der Obstverwertungs-Genossenschaft.
Güstrow, Obst-Nachweisstelle des Verbandes mecklenburgischer Obstbauvereine, Wasserstraße 4.
Halle a. S., Obstverkaufs-Nachweisstelle der Landwirtschaftskammer, Kaiserstraße 7.
Hannover, Obstvermittlungsstelle der Landwirtschaftskammer, Leopoldstraße 11, III.
Herford, Obstnachweisstelle des Westf. Obstbauverbandes Deichtorwall 1a.
Homburg v. d. H., Obst-Verwertungszentrale für Taunusobst des Obst- und Gartenbauvereins.
Limburg a. d. Lahn, Obstverkaufsvermittlungsstelle des Kreises Limburg. Adresse: Kreis-Obstbaulehrer Deußer, Limburg a. d. Lahn.
München, Zentralstelle für Obstverkaufsvermittlung des Landesverbandes bayerischer Obstbau-Vereine. Geschäftsstelle Theatinerstraße 19, II. Fernruf 21 657.
Neubrandenburg, Obstnachweisstelle des landwirtschaftlichen Hauptvereins für Mecklenburg-Strelitz, Adolf-Friedrichstraße 3b.
Oldenburg i. Gr., Zentralstelle für Obstverwertung des Verbandes oldenburgischer Gartenbau-Vereine, Huntestraße 12.
Stuttgart, Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung des württembergischen Obstbauvereins, Eßlingerstraße 15, II.

Personalien.

Karl Walther, Windecken, Kreis Hanau, bisher Kreisobstbautechniker in Schlüchtern, Bez. Kassel, übernahm ab 1. September d. J. die neugeschaffene Stellung eines Obstbaubeamten für Stadt- und Landkreis Hanau a. M.

Hans Wüstenhagen, Assistent an der Obstbauanstalt in Oberzwehren, erhielt des Vorgenannten Stellung in Schlüchtern, Bez. Kassel.

Mitteilung der Schriftleitung. Dem Aufsatze auf Seite 122 d. Jgs. über „Die Kräuselkrankheit an Pfirsichen" ist infolge versehentlichen Fallenlassens einer Zeile bei der Revision des Umbruchheftes nicht angefügt worden. Die Arbeit stammt aus der Feder des Herrn Schulz, Obstbauinspektor, Ludwigshafen.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Tetzner-Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

DEUTSCHE
GARTENBAU-
BIBLIOTHEK
E.V. BERLIN

Digitized by Google



Signe Tillisch.

Signe Tillisch.

Von **C. Mathiesen,** Villa Pomona, **Olstykke,** Dänemark.

Literatur und Synonyme: Fr. Lucas, Deutsche Obstbauzeitung 1906. S. 161 und 210. C. Mathiesen „Haven“ (Der Garten) 1906 S. 13.

G e s c h i c h t e: Dieser sehr wertvolle dänische Apfel wurde von dem verstorbenen Kammerherrn Hardesvogt Tillisch in Bjerre bei Horsens in Jütland 1866 aus einem Kern erzogen und nach seiner Tochter Signe Tillisch benannt. Der Mutterbaum wurde als ganz kleine Samenpflanze nach dem Schloßgarten bei Rosenvold (v als w gespr.) in der Nähe von Veile (= W) gebracht und hier einige Jahre als Topfpflanze kultiviert, später aber in dem dortigen Obstgarten ausgepflanzt. 1884 erwarb die Baumschule in Korsör — Inhaber Gebrüder Mathiesen — sich das Recht, die neue Sorte zu vermehren und zu verbreiten.

Der Apfel hat schnell die Aufmerksamkeit auf sich gelenkt und ist schon in fast allen dänischen Obstgärten zu finden. Dasselbe ist der Fall im Auslande, besonders in Deutschland. Der Apfel ist wohl auch derjenige, welcher unter den neueren dänischen Sorten zur allgemeinen Pflanzung in Betracht kommen muß, ganz besonders als Handelssorte, nicht nur weil der Apfel so groß und schön ist, sondern auch wegen innerer Güte und der frühen und reichen Tragbarkeit des Baumes. Dieser wächst freudig und scheint groß werden zu können, ist gesund und bildet nach den noch verhältnismäßig nur jungen Bäumen schliessen zu können, eine schöne runde lichte Krone, die nicht viel Beschneiden nötig hat. Auf Boden scheint er nicht wählerisch zu sein, ebenso auf Unterlage; er gedeiht ebensogut auf Zwergstamm als auf Wildling. Mein siebenjähriger Halbstamm hängt dies Jahr sehr voll von schönen Früchten und verspricht eine gute Ernte. Auf Buschbäumen trägt die Sorte hier wunderschöne Früchte.

B e s c h r e i b u n g d e r F r u c h t. Die Frucht ist groß, in gewöhnlich guter Entwicklung wird sie gegen 88 mm breit, 77 mm hoch, bisweilen auch breiter, aber dann kaum so hoch. Die Form ist flachrund, etwas mehr nach dem Kelche hin abnehmend. — K e l c h: offen, Blättchen grün, fein wollig, am Grunde etwas getrennt, die Spitzen zurückgebogen. Höhle tief, enge oder kaum mittelweit, Rippen als Regel sanft gerundet, mitunter auch mehr kalvillenartig scharf; Querschnitt fast fünfkantig. — S t i e l: ca. 20 mm lang, holzig, flaumig, bisweilen kürzer und dann dick; Höhle tief, weit, zart berostet, der Rost deckt nicht immer völlig die grüne Grundfarbe. — S c h a l e: sehr dünn, hellgelb oder grünlich-weißgelb, Sonnenseite wärmer, hat bisweilen einen bräunlichen Schimmer, ist auch oft fein rot angelaufen; Punkte zahlreich, groß, hell oder grünlich geringelt; stark fettig; Geruch kräftig. — K e r n h a u s: klein, zwiebelförmig, Achsenhöhle schmal, Kammern enge, geschlossen oder wenig offen, nach dem Kelche fein oder schwach gerundet, stielwärts rund gespitzt; Kerne groß, breit eiförmig. — K e l c h h ö h l e: kegelförmig, Staubfäden ein wenig unter mittelständig, Pistille kurz verwachsen, in und unter der Teilung dicht filzig. — F l e i s c h: weiß, Adern grün, fein, sehr saftvoll, süßweinig mit mild beerenartigem Aroma. — R e i f e z e i t: Oktober bis November, oft auch Dezember hindurch. — Sehr gute Tafel- und leicht verkäufliche Handelsfrucht.

Die Apfelsorte Signe Tillisch scheint nicht zu den früh tragbaren zu gehören. Der Wuchs in der Baumschule ist kräftig und gesund. Die Güte der Frucht kann nach den hiesigen Beobachtungen noch nicht sicher beurteilt werden.

Engelhardt, bei der Fa. **L. Späth, Baumschulenweg.**

Als ich im letzten September aus dem Klosterweg in Eisenach um einige Früchte des Signe Tillisch zu Vergleichen gebeten wurde, konnte ich zufällig noch mit ein paar vom Hochstamm geernteten Exemplaren dienen und es war mir eine Freude, daß sie Verwendung für die vorliegende Farbentafel finden konnten. Ich betone ausdrücklich „v o m H o c h s t a m m g e e r n t e t“, weil ich

Digitized by Google

hierdurch gleich zeigen möchte, wie sehr sich dieser Däne für diese Form eignet! —

Der Signe Tillisch kann wohl 12—15 Jahre im Handel sein. Ich habe mich der Mühe unterzogen, einige Nummern der Pomologischen Monatshefte, den Vorläufern unserer deutschen Obstbauzeitung, nachzusehen und fand ihn zuerst im Jahrgang 1901 erwähnt, wo er ob seiner guten Eigenschaften noch über den Grafensteiner gestellt wurde. Das mag nun wohl etwas gut „zensiert" sein, sonst hätten wir wohl schon mehr von ihm gehört. Tatsache bleibt es aber immerhin, daß wir es hier mit einer achtens- und beachtenswerten Züchtung zu tun haben! Im hiesigen Hofgarten befinden sich Hochstamm und Buschbaum und ihr Wachstum ist kräftig und gesund, eine Eigenschaft, die den Hochstamm zu einem der bestgeformten macht! — Über die sonst gepriesene frühe und reiche Tragbarkeit kann ich ein besonderes Loblied noch nicht singen. In diesem trübseligen Sommer, in dem so manches Hoffen auf Ernten vernichtet wurde, haben wir gar keine Früchte. Das soll aber nicht zu seiner Verurteilung führen, denn gar viele andere Sorten ließen trotz überreicher Blüte auch im Stich. So ganz wie das alltägliche Leben: Sie versprachen viel und hielten wenig! —

Die Frucht selbst ist von flacher Form mit Rippen, in der Grundfarbe gelb mit roten Backen. Sein Geschmack ist mir als saftig, würzig bei frischem Genuß und bei Lagerreife als mürbe im Gedächtnis geblieben und meine kurz gemachten Notizen reichen nicht aus, ihn treffender und verständlicher zu schildern und ich bedaure, daß ich für dieses Jahr nicht nach frischen Kostproben urteilen kann. So viel bleibt aber sicher: Signe Tillisch wird ein wertvoller Apfel für unsere Kulturen, wenn seine Tragbarkeit mit seinen sonstigen Vorzügen des Wachstums und der Frucht sich ausgleichen wird, d. h. wenn wir reichere Ernten haben, als zu beobachten ich bisher Gelegenheit hatte.

R. Ahrens-Baden-Baden

Der Apfel Signe Tilllsch ist dänischen Ursprungs, der vor ca. 10 Jahren von dem Baumschulenbesitzer Mathiesen, (Korsoerer Baumschulen) in den Handel gegeben wurde. Es ist ein großer bis sehr großer, hochgebauter bis rundlicher, gelber bis gelblich weißer, auf der Sonnenseite schön rot gefärbter Apfel mit kalvillartigen Rippen. Das Fleisch ist mittelfein, gelblich bis weißlich, saftig, von schönem aromatischem Geschmack. Der Baum ist sehr stark wachsend mit großen, schönen etwas hellgrünen Blättern, trägt in guten nahrstoffreichen Böden, denen es an einer gleichmäßigen mittleren Feuchtigkeit nicht fehlt, regelmäßig, jedoch ist nur auf einen mittleren Ertrag zu rechnen. Ein leichter Schutz der Bäume gegen heftige Winde ist geboten. Leider ist die Sorte etwas fusicladiumempfindlich, so daß ein rechtzeitiges Spritzen mit Bordelaiser Brühe geboten ist, wenn man auf fleckenfreie Früchte rechnen will. In leichten Böden soll man die Sorte nicht anbauen, da dort der Ertrag zu wünschen übrig läßt und in trockenen Zeiten ein starkes Abfallen der kleinen Früchte zu verzeichnen ist. Marschböden und humose Lehmböden scheinen der Sorte am meisten zuzusagen.

Die Sorte ist eine Marktfrucht allerersten Ranges, und werden tadellose Früchte jederzeit zu hohen Preisen gesucht.

Lesser-Kiel.

Berlepschs Goldrenette als Hochstamm.

Von **Joh. Jos. Vasen-Wachendorf.**

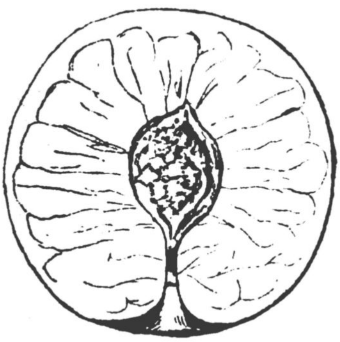
In Heft 3 d. J. der Deutschen Obstbauzeitung sprechen die Berichterstatter hauptsächlich nur über auf Zwergunterlage veredelte Berlepschs Goldrenette. Daß die Sorte sich auch sehr gut als Hochstamm eignet, scheint mir sehr wenig bekannt zu sein. Ich erlaube mir daher, nachstehend ein Beispiel dafür anzugeben. Bei meinen vielen Streifzügen in die Umgegend von Wachendorf fand ich in der Nähe von Euskirchen verschiedene Hochstämme der Sorte Berlepschs Goldrenette. Dieselben stehen in aufgefahrenem Lehmboden von 60 cm Tiefe, der Untergrund ist Kies. Sie stehen 16—17 Jahre und haben einen Kronendurchmesser von 7—8 mm. Die Krone ist hoch gebaut, mit hängenden Ästen. Die Stämme, welche

Digitized by Google

Zwischenveredlung aufweisen, sind gegen die Krone etwas schwach entwickelt. Gewöhnlich tragen die Bäume ein Jahr wenig und das andere Jahr reichlich; daß sie ganz aussetzen, kommt selten vor. Bis heute habe ich noch niemals auf den Blättern Pilzkrankheiten beobachten können. Es wurde gedüngt, aber nicht gespritzt. Hier in Wachendorf (400 m hoch) haben wir Berlepschs Goldrenette auf alte Pyramiden umveredelt, sowohl auf Doucin, wie auf Wildling-Unterlage. Die auf Doucin-Unterlage trugen reichlich. Die auf Wildlingsunterlage brachten im 5. Jahre (1909) die ersten Früchte. Die Bäume stehen in schwerem, steinigem, rotem Tonboden und zeigen trotzdem einen gesunden und kräftigen Wuchs. Nach den hier in der Eifel gemachten Erfahrungen glaube ich sicher, die Berlepschs Goldrenette mit gutem Gewissen auch für Hochstämme empfehlen zu können.

Von der Burbank-Pflaume.

Um Mitte August sandte Herr Baumschulenbesitzer Lüth in Wesel an den D. P.-V. eine Anzahl Früchte dieser schönen Pflaume. Beim Genuß dieser



Die Burbank-Pflaume

wohlschmeckenden saftreichen Frucht fällt es sehr angenehm auf, daß der Stein ein verhältnismäßig sehr kleiner ist und in seinen Abmessungen gegenüber den Steinen anderer gleich großer Pflaumen und Reineklauden weit zurückbleibt. Die beigefügte, nach diesen Früchten genau gefertigte Skizze zeigt deutlich, eine wie starke Fleischschicht diese Sorte besitzt. Über den Wert der Sorte schreibt Herr Lüth:

Vor längeren Jahren schaffte ich mir auch ein Sortiment japanischer Pflaumen an. Von allen Sorten habe ich die beifolgende Burbank als sehr gut kennen und schätzen gelernt. Der Baum trägt diese prachtvollen Früchte, die, in jedem Jahre, wenn sie wirklich reif sind, ganz ausgezeichnet und eigenartig schmecken. Ich kann diese Pflaume nach nunmehr 15jähriger Beobachtung mit gutem Gewissen empfehlen, weil sie unempfindlich, sehr tragbar, sehr gut im Geschmack, dabei groß und von hübschem Aussehen ist. In meinem Laden erziele ich für diese japanischen Pflaumen für das Pfund 40 Pfennige.

Die Krone der „Burbank" geht breit auseinander. Der Baum steht bei mir auf leichtem trockenem Boden.

Der Prinzenapfel.

Von **Chr. Wilcke-Pyrmont-Osdorf.**

In Nr. 14 d. J. der Deutschen Obstbauzeitung teilt Herr Ad. Francke in Meiendorf bei Hamburg seine Beobachtungen über den Prinzenapfel mit. Um zur Klärung des Urteils über diese Apfelsorte beizutragen, führe ich die Tatsache an, daß der Prinzenapfel im Fürstentum Waldeck und besonders in dem ziemlich mageren, kalkarmen und meist trockenen Sandboden der Umgebung von Arolsen gut gedeiht, reichlich trägt und fast immer schöne, fleckenlose Früchte liefert. Daß der Boden dort kalkarm ist, habe ich durch Auftröpfeln von Salzsäure nachgewiesen. Mir zeigte es schon der Umstand, daß alle Versuche, in dem dortigen Sandboden Luzerne anzubauen, die durchaus ein gewisses Minimum von Kalk im Boden verlangt, fehlschlugen. Zugestehen muß ich allerdings, daß Bäume des Prinzenapfels, die in tiefgründigem, nahrhaftem und genügend feuchtem Boden standen, reicher trugen und vollkommenere Früchte lieferten als solche

Digitized by Google

auf magerem und trockenem Boden. Richtig ist ferner auch, daß der Prinzenapfel ebenso leicht von Krebs befallen wird wie viele andere Sorten. Aber ich kenne keine Apfelsorte, die die Krebswunden so zu überwachsen im stande ist, wie der Prinzenapfel. Man findet dort an den Bäumen dieser Sorte fast nur den knolligen, geschlossenen Krebs. Die Wunden sind fast immer von Rindenwülsten überwallt, und der obere Teil des befallenen Astes oder Zweiges wächst ruhig weiter. Fusikladiumfleckige Früchte des Prinzenapfels kommen dort kaum vor. Eine Eigentümlichkeit der Sorte ist aber noch, daß sie sich leicht durch sogenannte Wasserschosse verjüngt. Überhaupt ist der Prinzenapfel nach meinen Beobachtungen eine langsam wachsende, aber zähe Sorte und zwar auf magerem und trockenem Standorte zäher und widerstandsfähiger gegen Frost, Krebs, Schorf als auf sehr nahrhaftem und feuchtem Boden. Unter den vom Obstbauverein in Arolsen zum Anbau empfohlenen Apfelsorten stand die Goldparmäne an erster, der Prinzenapfel an zweiter Stelle. Da aber die Früchte der Goldparmäne in den letzten Jahren zu oft fleckig wurden und zu klein blieben, so ist der Prinzenapfel allmählich an die erste Stelle gerückt. Während nun dort in dürftigem, kalkarmem Boden und rauher Lage (280 m über N. N.) der Prinzenapfel massenhaft angebaut ist, trifft man hier im nahrhaften, kalkreichen Boden des warmen und geschützten Pyrmonter Tales (110 m über N.N.) selten einen Prinzenapfelbaum.

Ein Beitrag zur Buschobstfrage.

Von **R. Bothe-Bonn.**

Beim Lesen der Festschrift des D. P.-V. interessierte mich besonders die Arbeit des Herrn Böttner über die Entwickelung der Buschobstzucht. Am wenigsten Klarheit scheint mir noch in der Annahme der Entfernungen beim Pflanzen der Buschbäume zu sein. Herr Böttner empfiehlt auch am Schluß seiner geschätzten Ausführungen für Bäume auf Paradies einen Abstand von 2:3 m. Da sich die Buschobstkultur mit Recht immer mehr Freunde erwirbt und auch alljährlich viele Neuanlagen gemacht werden, so möchte ich doch warnen, die Bäume so dicht zu pflanzen. Will man größere Anlagen machen, so soll man doch gleich bedenken, daß man zur Bodenbearbeitung die Handarbeit von vornherein möglichst ausschaltet, da sie sich beim Erwerbsobstbau nicht lohnt. Bei dem engen Stande von 2:3 m würde man wohl die ersten Jahre mit Gespann arbeiten können, aber nach höchstens 5 Jahren wird es nicht mehr möglich sein mit einer Pferdehacke oder Pflug durchzukommen, ohne die Bäume zu beschädigen.

Auch bei schwachwüchsigen Sorten wie Ananas-Rtte. dürfte der angegebene Abstand noch zu eng sein. Die Sortenwahl und der Wuchs der einzelnen Sorten, sowie die Bodenbeschaffenheit sprechen sehr viel mit, wie weit die Bäume gepflanzt werden müssen. Starkwüchsige Sorten und mit breit ausladenden Kronen wie Schöner von Boskoop, Kanada Renette, Landsberger Renette würde ich empfehlen auf einen Abstand von 5:6 m zu pflanzen. Bei einigermaßen gutem Boden und Pflege dürfen diese Sorten ja nicht auf Doucin veredelt sein, da man sonst die Bäume gar nicht zügeln kann und die Fruchtbarkeit erst sehr spät einsetzt. Auch für Goldparmäne, Apfel aus Crocels u. a. mit mehr aufrechtem Wuchs beanspruchen immer eine Entfernung von 3½—5 m. Auch für kleinere Anlagen, wo die Bodenbearbeitung nur durch Arbeiter verrichtet wird, ist für schwachwüchsige Sorten ein Abstand von 3—4 m zu empfehlen, da auch bei dichtem Stande die inneren Reihen nicht genügend Licht und Luft erhalten. Ich sah kürzlich bei einem größeren Obstzüchter, daß derselbe anfänglich nur auf 2 m Entfernung pflanzt. Der Besitzer versicherte mir, daß er nach 5 — 6 Jahren einen um den andern Baum, sowie eine um die andere Reihe herausnimmt, um diese dann auch in 4 m Entfernung zu pflanzen. Er nutzt dadurch sein Land besser aus, indem er schon gute Ernten auf kleineren Flächen erzielt, sodann hat er den Vorteil, bei Neuanlage schon starke tragbare Bäume zu haben, welche durch das Verpflanzen umso sicherer tragen. Bei ungünstigen Lagen und minderwertigen Böden möchte auch

Digitized by Google

ich raten, schwachwüchsige Sorten auf Doucin veredelt anzupflanzen, um gute Bäume und reichen Obstertrag zu erhalten. Auch sollte man stets beherzigen, nur bessere Sorten anzupflanzen und den Bäumen eine gute Pflege angedeihen zu lassen, dann wird man an der Buschobstkultur Freude haben.

Allerlei Beobachtungen.

Von **Karl Huber-Oberzwehren.**

Die Teilnahme an einer Vorstandssitzung, sowie einer Hauptversammlung der Zentralstelle für Obstverwertung führte mich vor wenig Tagen nach Frankfurt a. M. Man plant dort große Dinge in bezug auf Erweiterung des Obsthandels. Die unter Aufwendung von mehr als einem halben Hundert Millionen Mark, teils geschaffenen, teils noch zu vollendenden Osthafenanlagen sollen in Zukunft zu einem kleinen Teilchen auch dem Obsthandel dienstbar gemacht werden; jetzt aber ist man bereits ernstlich bestrebt, die dortigen Obstmarktverhältnisse auf früher bereits begangenen Bahnen zu bessern und weiter zu fördern. Vorerst gedenkt man in einer der städtischen Markthallen allwöchentlich einen öffentlichen Obstmarkt mit hieran anschließender Obstversteigerung abzuhalten und für eine möglichst schnelle und weitgehende Verbreitung der Obstmarktberichte zu sorgen. In der Tat ist es für Frankfurt a. M., mitten in einer der obstreichsten Gegenden Deutschlands gelegen und mit einer sonst nirgends wiederzufindenden Absatzmöglichkeit für deutsches Obst, eine sehr wichtige Aufgabe, hier vornan zu gehen. Wenn man die Aufwendungen und Anstrengungen beachtet, die zur Besserung der Obstmarktverhältnisse in anderen deutschen Großstädten wie Hamburg, München, Stuttgart und auch Berlin teils seitens der Städte selbst, teils von Körperschaften, welche an dem Wohlergehen von Obstbau und Obstzüchter beteiligt sind, geschehen, kann man der gebieterischen Notwendigkeit eines kräftigen Eingreifens in Frankfurt a. M. sich nicht verschließen. Doch hiervon soll heute nicht die Rede sein. Die Sitzung fand an einem Samstag Mittag statt und da mir am selben Tag die Heimreise nicht mehr möglich war, beschloß ich auch den Sonntag Vormittag in Frankfurt a. M. zu bleiben. Am frühen Morgen dieses Tages begann es zwar schon zu regnen, trotzdem ich wanderte hin und wanderte her. Dem Versuchsgarten in Sachsenhausen wurde ein Besuch abgestattet und unter der freundlichen Führung des Herrn Obergärtner Denck die mit reifenden Früchten voll behangenen Birnbäume der Sorte Dr. Jules Guyot besichtigt; die in Art und Aufmachung einzig dastehenden Sammlungen des Senkenbergischen Museums, deren Besichtigung jedem Naturfreund dringend zu empfehlen ist, wurden flüchtig durchwandert und ein Teil der städtischen Promenaden betrachtet. Dazwischen führte mich auch mein Weg in das vor noch nicht allzulanger Zeit geschaffene Kochkunstmuseum. In hellen freundlichen Sälen, in ebenso geschmackvoller als zweckmäßiger Aufstellung finden die Fachleute der edlen Kochkunst und des Gasthofbetriebes, alle Freunde eines guten Mahles, vor allem aber auch jene, denen eine Besserung der Volksernährung am Herzen liegt, eine Fülle von Einzelheiten und Zusammenstellungen zur Belehrung und Nachachtung. Man findet da fast vollständig sämtliche Geräte, die bei der Zubereitung der Speisen in Gebrauch sind, teilweise sogar im Werdegang ihres Entstehens dargestellt, große Sammlungen von Kochbüchern und Speisezettel, herrliche Nachbildungen von Prunkgerichten, wissenschaftliche Zusammenstellung des Nährwertes vieler Speisen und manches andere. Der weiteste Raum ist der Darstellung der beim Kochen benötigten Rohstoffe gewidmet. Von der Kohle, die zur Heizung dient, bis zu der vollständigen Zusammenstellung eines japanischen Gastmahls eine Fülle von Einsendungen. Bier, Wein, Branntwein, Cacao, Kaffee, Tee und andere alkoholfreie Getränke zum Teil in ihrer Herstellung, Eierwaren, Fleisch, Krustentiere und Fische in plastischen Nachbildungen sowohl, als auch in guten Abbildungen, heimisches und fremdes Geflügel und Eier, Nachbildungen eßbarer Pilze und tausend andere Dinge, alles schön lehrreich, sauber und übersichtlich aufgebaut. Was hat die Auf-

Digitized by Google

zählung alles dessen in einer Obstbauzeitung zu suchen höre ich erstaunt die Leser fragen? Was geht dies alles den Obstbau an? Vorerst leider nichts, denn bis jetzt ist, abgesehen von einer Einsendung der Weck'schen Einkochvorrichtungen mit einigen Probegläsern vom Obst und dem Vielen was damit zusammenhängt hier nichts zu finden. Sicherlich schadet dies aber dem Obstbau mehr als dem Kochkunstmuseum. Nichts liegt mir auch ferner, als der mir vollständig unbekannten Leitung dieses Museums hier einen Vorwurf zu machen; den Kreisen aber, welche zur Förderung des Obstbaues berufen sind, ist hier eine selten günstige Gelegenheit geboten, über den Obstgenuß aufklärend da zu wirken, wo es zurzeit noch hoch notwendig ist. Die Klagen über Vernachlässigung des Obstes im Gasthofbetrieb sind zwar alt, aber noch heute voll berechtigt. Vielen, sehr vielen Gasthaltern ist Apfel eben Apfel und Birne eben Birne, von Sortenunterschieden haben sie keine Ahnung und ihre Lieblingsfrucht ist die ausländische Apfelsine. Wenn eine Besserung da eintreten soll, so muß der Anstoß dazu, der im Kreise der Gäste starken Widerhall finden dürfte, von seiten der Obstzüchter ausgehen. Das Frankfurter Kochkunstmuseum, das als dauernde Ausstellung alltäglich teils frei, teils gegen mäßigen Eintrittspreis von 10—1 morgens und von 2—5 Uhr nachmittags geöffnet ist, wird alljährlich von einer großen Zahl solcher Leute besucht, bei welchen wir Sinn für Obstgenuß und zweckentsprechende Darbietung von Obst erziehen müssen. Wie viel könnte hier mit verhältnismäßig kleinen Mitteln gewirkt werden; nur einiges sei herausgegriffen: Verbreitung der Kenntnis bester Tafelsorten durch Aufstellung mustergültiger Nachbildungen und Abbildungen, Hinweis auf den Genuß- und Nährwert frischen und verarbeiteten Obstes, Darstellung geschmackvoller Fruchtkörbe und ganzer Tafelausschmückungen aus deutschem Obste. Auch die Obstverwertung, eine so wichtige Sondergruppe der Nahrungsmittel, ist hier fast gänzlich unvertreten. Gibt es eine bessere Gelegenheit, hier gute Ware zu zeigen und geringwertige Erzeugnisse gegenüber zu stellen, auch Fälschungen, gefärbte und ungefärbte Obstwaren zur Anschauung zu bringen? Selbst wenn seitens der Museumsverwaltung die Aufstellung dieser Gegenstände von einer geschenkweisen Überlassung derselben abhängig gemacht würde, wären die hiefür aufzuwendenden Mittel sehr gut angebracht. Hier einzutreten wäre zwar in erster Linie Sache der lokalen Organisationen, falls diese aber versagen, wären Aufwendungen von seiten des D. P.-V. wohl gerechtfertigt. Alles das, was über Obst gesagt wurde, muß leider in bezug auf Gemüse wiederholt werden. Aufklärung in die Kreise der Verbraucher zu tragen tut auch hier bitter not und wohl an keiner anderen Stelle kann so erfolgreich auf einen vermehrten Verbrauch von Gemüse und Gemüseerzeugnissen hingewirkt werden, als im deutschen Gasthausbetrieb. Der jetzt wieder so stark einsetzenden Fleischteuerung wird in demselben Maße ihr Schrecken genommen, in welchem die pflanzlichen Nahrungsmittel eine, ihrem nährenden und Gesundheit fördernden Werte entsprechende Verwendung finden. Noch etwas anderes. Gehen nicht aus dem Kreise der Gasthofbesitzer jene, auch Obst- und Gemüsezüchter schädigende, Bestrebungen aus, welche ältere Konserven von Gemüse und Obst als geringwertig hinzustellen versuchen und nach Gesetzesvorschriften schreien. Hier ist Gelegenheit, die Herren im eigenen Lager zu schlagen. Man stelle dort Muster auf, lasse sie lagern, prüfe und vergleiche nach Jahren. Die in Kürze in Frankfurt a. M. stattfindende Landes-, Obst- und Gartenbau-Ausstellung, deren Beschickung allerdings nicht etwa allen im preußischen Lande lebenden Obstzüchtern und Gärtnern, sondern nur jenen des Nassauer Ländchens gestattet ist, wird vielen Gelegenheit geben, nach Frankfurt a. M. zu kommen. Es sei ihnen empfohlen, auch das Kochkunstmuseum zu besuchen. Vielleicht sind bis dahin auch Obst und Gemüse und Erzeugnisse beider dorten etwas zu ihrem Rechte gekommen.

Noch eine andere Ausstellung besuchte ich am gleichen Tage und zwar eine von privater Seite, von einem Schweizer Herrn durchgeführte Pilzausstellung. Welch ein anderes Bild. In einem schmucklosen, ja unsauberen Ausstellungsraum ein großer, hufeisenförmiger, teils mit grauem, teils mit grüngefärbtem Moos bedeckter Brettertisch, dessen aus rohen Latten hergestelltes Untergestell nur teilweise durch Papier

Digitized by Google

verdeckt war. Auf diesem Tische, dem man aus rohen Pappdeckelstreifen einen Abschluß nach außen gegeben hatte, lagen und standen auf rohen Brettchen aufgesteckt nach Familien geordnet eine Anzahl teils mehr, teils weniger verdorbener Pilze. Die Namensschilder waren auf aus Zigarrenkistchenholz gefertigten Ständern aufgeklebt. Das ganze machte einen sehr ärmlichen Eindruck, der noch verstärkt wurde durch die vielen Lücken, für welche ein Ersatz am letzten Ausstellungstag nicht mehr beschafft worden war. Trotz alledem, ich habe über eine Stunde in dieser kleinen Ausstellung zugebracht, dabei manches gelernt und etwas gefunden, was zur Nachachtung bei Obstausstellungen sehr empfohlen werden kann. Es waren dies die sachgemäßen Erläuterungen, welche durch den Veranstalter der Ausstellung den Besuchern derselben gegeben wurden. Deutlich war zu sehen, wie sehr durch diese Erklärungen, die ebensoweit von marktschreierischer Reklame, als von wissenschaftlicher Gelehrsamkeit entfernt waren, bei allen Anwesenden — es waren zur Mittagzeit etwa 30—35 Besucher anwesend — die Liebe für diese Sache geweckt wurde. Auf diese Weise hat diese kleine, einfache und mit den allerbescheidensten Mitteln ausgeführte Veranstaltung vielleicht mehr gewirkt als große prunkhafte Ausstellungen.

Auch innerhalb der Obstausstellungen kann durch das Wort zur gegebenen Zeit, am richtigen Platz in passender Weise viel zur Aufklärung beigetragen werden, mehr als wie durch dickleibige Kataloge, die in der Jetztzeit zu ihrem größten Teil ja doch nur aus Anzeigen bestehen. Bis jetzt ist man über einzelne Versuche, ich erinnere an die vor einigen Jahren in der Ausstellung in Hannover vorgenommenen Auslese- und Verpackungsvorführungen für Obst, nicht hinaus gekommen. Es könnte aber mehr geschehen, und die von anderer Seite, z. B. von Walter Dänhardt in Nr. 29 von Möllers deutsche Gärtnerzeitung in dieser Richtung gegebenen Anregungen verdienen auch von seiten der Obstausstellungsleute die höchste Beachtung.

So findet der Obstzüchter auch außerhalb des eigentlichen Berufskreises manche Anregung, die er zu seinem und seines Standes Besten wohl verwerten kann.

Die Gaucher-Palmette, auch eine holländische Erfindung.

Von **C. van Lennep-Elst.**

In der vierten neubearbeiteten und vermehrten Auflage des Handbuchs der Obstkultur von M. Gaucher finde ich Seite 754—759 die Beschreibung der „Gaucher-Palmette", einer Form, die Herr Gaucher jahrelang vergeblich gesucht und endlich gefunden haben will. Laut einer weiteren Beschreibung hat Herr Gaucher diese Form erst am 1. März 1902 zum ersten Mal erwähnt, weil er sich erst von der Tauglichkeit überzeugen wollte.

Nun ist es eine bekannte Tatsache, daß mitunter zwei Personen, unabhängig voneinander, etwas Gleiches entdecken, oder erfinden. In der „Gaucher-Palmette" haben wir eine neue Baumform, welche aber schon einige Jahrzehnte zurück in Holland gefunden wurde. Der Erfinder ist ein einfacher holländischer Gutsgärtner, der vor zehn Jahren in den Ruhestand versetzt wurde und jetzt schon sehr bejahrt ist. Ich halte es für meine Pflicht, auch ihm die Ehre zu geben die ihm zukommt.

Cornelis de Wilde, Herrschaftsgärtner auf dem Lennepschen Gut „Huis te Manpadt", Hamstede, hatte in meinem Vaterland als Obsttechniker einen guten Ruf. Seine praktischen Kenntnisse wurden allenthalben geschätzt und speziell in Formobstbaumzucht und Sortenkunde hatte er es weit gebracht. Schon im Jahre 1871, als die Formobstbaumzucht in den Niederlanden sich noch in ihren Anfängen befand, führte er zur derzeitigen Haarlemer Ausstellung von Obstbäumen Formen vor, die die ausländischen und sogar auf diesem Gebiete so bewanderten belgischen Fachleute in Erstaunen und Bewunderung setzte.

Der Formobstgarten des „Huis te Manpadt" war damals unter Fachleuten berühmt und wurde öfters von Ausländern besucht und wenn C. de Wilde in seinen guten Jahren Ausstellungen mit

Digitized by Google

Formobstbäumen und Obsteinsendungen beschickte, dann wußten seine Konkurrenten schon, daß für sie höchstens die zweiten Preise übrig bleiben würden.

In der belgischen „Tydschrift van den boomteeltkundigen kring“ (das in holländischer und französischer Ausgabe erschien) schrieb der belgische Lehrer H. J. van Hulle über seinen Besuch der oben genannten Ausstellung und des genannten Formobstgartens einen ausführlichen Bericht, von Bildern erläutert.

Es war in diesem Garten, in dem in den siebziger Jahren schon „Gaucher-Palmetten“ vorkamen. Eine Abbildung einer solchen und anderer Formen aus diesem Mustergarten ist schon seit 1893 in meinem Besitze.

Der neue Obstbau.

Von **Rudolf Richter,** Lehrer, **Rohrbeck** bei Dallgow-Döberitz.

Die Deutsche Obstbau-Zeitung hat sich bereits wiederholt mit meinem Buche „Der neue Obstbau“ beschäftigt. Ich halte es sonst nicht für angebracht, auf die Besprechungen meines Buches einzugehen. Da jedoch in der „D. O.-Z.“ tatsächliche Unrichtigkeiten über den „Neuen Obstbau“ gebracht worden sind, sehe ich mich zu der nachfolgenden Erwiderung veranlaßt. Ich bin dazu besonders von Lesern der „D. O.-Z.“, die den „Neuen Obstbau“ bereits anwenden, aufgefordert worden. —

1. Erdbeeren: Die bereits im 4., 5. und 6. Jahre stehende Pflanzung (za. 480 qm) wurde seinerzeit durch einige Gewitterregen derartig erfrischt, daß ich eine Ernte von über 5 Zentnern machen konnte.

2. Stachelbeersträucher, drei- bis fünfjährig, brachten 152 Pfund gutentwickelte Früchte.

3. Johannisbeeren: brachten 78 Pfund.

4. Pfirsiche: dreijährig, ohne Kräuselkrankheit, im Sandboden stehend, brachten 17 Früchte, im lehmigen Sand dagegen 35 Früchte. Ein sechsjähriger Proskauer, in der sogenannten „Krankenstube“ stehend, ergab 465 Früchte (die Frucht durchschnittlich 100 g macht 93 Pfd.). Dieser Busch trug 1909: 247 Früchte, 1908: 150 und 1907: 24 Früchte. Die nach alter Weise gepflanzten und z. T. auch behandelten Pfirsiche (gegrabene Baumscheibe) sind stets durch Kräuselkrankheit und Absterben der Zweige heimgesucht. Die Erfahrungen hierüber und über den neuen Wurzelaufbau sind auf S. 33 und 39 meines Buches niedergeschrieben, ebenso die Beobachtungen über die Ursachen der verschiedenen Triebkraft der frisch gepflanzten Bäume (S. 35), die übrigens sämtlich gut angewachsen und sehr frische Triebe (mit Ausnahme zweier) gemacht haben.

5. Wie die Bodenart, so nur kann der Erfolg sein (s. den Vergleich mit den dreijährigen Pfirsichen). Ähnliche Beobachtungen beziehen sich auch auf Kernobst in meinem Garten.

6. Im übrigen ist der erwähnte große Nachbargarten derartig von Krankheiten (Blutlaus, Krebs, Schorf) und Ungeziefer heimgesucht, daß es fast als ein Wunder erscheint, daß nicht auch mein Garten infolgedessen vollständig verseucht ist (vergl. S. 25-32).

7. Auf weitere Einzelheiten und Erfahrungen komme ich in der Ende d. J. erscheinenden 3. Auflage meines Buches eingehend zurück. Erwähnen will ich nur noch, daß ich allerdings in meinem sehr mageren Sandboden zu eng, zu viel und z. T. auch ungeeignete Sorten gepflanzt habe (s. S. 79).

8. Den Hauptgedanken, auf dem sich der „Neue Obstbau“ und auch mein Buch aufbaut, hat die Schriftleitung ganz am Schluß ihrer Anmerkung so schön dargelegt, daß ich mich ohne weiteres darauf beziehen möchte. Gerade dieser Hauptgedanke (dazu rechne ich auch die naturgemäße Pflanz- und Behandlungsweise unserer Bäume usw.) ist durch Angreifen von Einzelheiten bisher noch nicht widerlegt worden.

Zum Schluß möchte ich noch kurz erwähnen, daß mir von „einer Absicht“, dem mir lieb gewordenen Lehrerberuf den Rücken zu kehren, nichts bekannt ist.

Nachschrift. Mit dem Hinweis auf den bekannten § 11 des Preßgesetzes versuchte es Herr Volksschullehrer Richter in Rohrbeck bei Dallgow-Döberitz, uns zur Aufnahme der vorstehenden Erwiderung zu zwingen. Nicht Herrn Lehrer Richters Drohung ist es gewesen, die uns zur Aufnahme dieser Darstellung veranlaßt hat, denn die vorstehenden Ausführungen, die Herr Lehrer Richter als Berichtigung aufgefaßt sehen will, bieten ja nicht im geringsten Berichtigungen dessen, was die Herren ausgesagt haben, die sich an Ort und Stelle von dem kläglichen Stande des Richterschen Obstbaues überzeugt haben. Vielmehr ist es der Umstand, daß wir gern noch einmal Gelegenheit ergreifen, um die Unfähigkeit des Herrn Richter, als Lehrer eines neuen Obstbaues auftreten zu können, um die Unsachlichkeit seiner Versuchsanstellung und die voreilige, schädliche Breittretung von Scheinerfolgen in gebührender Weise zu kennzeichnen. Es ist ein Glück für den deutschen Obstbau, daß für ihn auch andere Männer wie Herr Richter arbeiten, die sich damit begnügen, durch stete stille Mitarbeit an ihrem Teile zu seiner Förderung beizutragen und die nicht wie Herr Lehrer Richter von den Obstbauern, sondern vom Obstbau leben wollen.

Wen solche Riesenerträge, wie eine Erdbeerernte von 5 Zentnern, eine solche von

Digitized by Google

1,52 Ztr. Stachelbeeren, von 0,78 Ztr. Johannisbeeren und schließlich von sage und schreibe 17 + 35 + 465 Stück Pfirsichen noch nicht den Beweis von der vollkommenen Bedeutungslosigkeit des Richterschen Obstbaues und von allem, was daraus zu beobachten war, überzeugen, dem ist wahrlich nicht zu helfen. — „Wie die Bodenart, so nur kann der Erfolg sein." Sehr richtig bemerkt, Herr Richter, es ist nur schade, daß das vor Ihnen schon andere und tüchtigere Obstbauer erkannt haben.

Die Absicht des Herrn Richter ist also in dieser Zeitschrift doch sehr richtig gekennzeichnet worden: Geld will dieser „Förderer des Obstbaues" mit seinem Buche verdienen und darum begnügt er sich, auf weitere Einzelheiten in der 3. Auflage seines Buches einzugehen. Angesichts der Tatsache, daß uns also ein neuer „Richter" droht, stellen wir es dem Verleger schon jetzt anheim, die Schriftleitung der D. Obstbauzeitung von dem Empfang eines Rezensionsexemplars zu entbinden, zumal wir nicht, wie dies verschiedene Fachzeitschriften leider getan haben, um einer Anzeige willen den Reklamezettel der Verlagsbuchhandlung als Rezension aufnehmen werden. **T.**

Literatur.

Kurze Winke zur Anlage und Pflege von Schulgärten. Herausgegeben vom Württ. Obstbauverein E. V., Stuttgart. 1908. Verfaßt von Pfarrer Luppold in Rietenau.

Nach kurzer Darlegung der Gesichtspunkte über die Anlage des Schulgartens bespricht der Verfasser: 1. Feldbau, 2. Obstbau, 3. Gemüsebau, 4. Blumenzucht, 5. Vogelschutz, 6. Bienenzucht und 7. Pflanzenkunde im Schulgarten. Feldbau und Blumenzucht kommen dabei mit 8 bezw. 6 Zeilen allerdings sehr knapp weg. Wie jedoch der Titel schon andeutet, handelt es sich nur um kurze Winke, die in dem Heftchen von 10 Seiten Umfang gegeben werden. Mehr kann und konnte in dem Rahmen der kleinen Broschüre auch kaum geboten werden. Zehn Abbildungen auf dem Umschlag erläutern die Behandlung des jungen Hoch- bezw. Halbstammes, der Pyramide und der Palmette, sowie einige Pilzkrankheiten. — Gegen die Wahl der vorgeschlagenen Obst- und Gemüsesorten läßt sich wesentliches nicht einwenden. — Das Schriftchen setzt umfassende schulgärtnerische Kenntnisse voraus, es wird jedem Lehrer, der einen Schulgarten anzulegen oder einen bereits vorhandenen zu leiten hat, dringend zu raten sein, die in dem Heftchen angeführte Literatur und daneben noch einige ausführliche Werke über den Schulgarten recht gründlich zu studieren, wenn er seiner Aufgabe gerecht werden will, zumal der Unterricht über den Schulgarten meines Wissens noch nirgends in den Lehrplänen der Seminare aufgenommen ist.

Der Verfasser, Pfarrer in Rietenau, bringt der Schulgartenfrage, wie aus manchen Andeutungen entnommen werden kann, großes Interesse entgegen; doch will es mir scheinen, als ob ihm die Praxis und die tiefere pädagogische Einsicht in diese Materie doch hin und wieder abginge. — Die lobenswerte Absicht, eine gute Sache zu fördern, verdient gewiß alle Anerkennung. **Ackermann.**

Landwirtschaftlicher Obstbau von Nerlinger und Bach. Siebente verbesserte Auflage von Karl Bach, Großherzogl. Bad. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen-Baden. Verlag von Eugen Ulmer-Stuttgart.

Unter den zahlreichen Büchern über Obstbau verdient das vorstehende eine besondere Beachtung. Der Verfasser hat es sich zur Aufgabe gemacht, alle die den Obstbau berührenden Fragen in theoretischer, sowie in praktischer Hinsicht gründlich zu bearbeiten und das ist ihm ohne Zweifel gelungen.

Erschöpfend in jeglicher Beziehung, sei es auf dem Gebiete der Pflanzenphysiologie, oder auf dem der Düngerlehre, auf jenem der Obstbaumzucht oder -Pflege und ausgestattet mit zahlreichen Abbildungen, kann das Werk vor allem als ein Lehrbuch zum Gebrauch an Schulen bestens empfohlen werden. Hervorzuheben ist noch, daß der Verfasser mehr als üblich auf die Bodenkunde eingeht, ein Gegenstand, der in der Obstbaupraxis nur zu oft übergangen wird. Auch die Obstverwertung findet eine eingehende Berücksichtigung. Vielleicht unterzieht der Verfasser das Kapitel über Marmelade- und Geleebereitung später einer Durchsicht, um einige veraltete Dinge, wie den Gebrauch von Salizyl, das Schwefeln der Gläser u. dergl. zu streichen.

Alles in allem, das Buch ist als Lehrbuch vorzüglich geeignet, das in der Hand des Lehrers und des Lernenden seine Dienste verrichten wird. Dementsprechend möchte aber auch der Titel: „Der landwirtschaftliche Obstbau" eine Änderung erfahren. Mit theoretischen Fragen und Erörterungen über den Aufbau der Pflanze, Erziehung von allerlei Formen usw. kann sich der praktische Landwirt, der den Obstbau im günstigen Falle als Nebenbetrieb betrachtet, nicht befassen. Für ihn ist die einfache Darstellung der Pflanzung und Pflege der Obstbäume, die Nutzbarmachung seiner älteren Bestände, vor allem aber der Hinweis auf die der Neuzeit angepaßten Maßnahmen im Obsthandel wichtiger.

Mit dieser Bemerkung soll aber der Wert des Buches, das von fleißiger Arbeit Zeugnis gibt, in keinerlei Weise geschmälert werden. **A. Bode-Chemnitz.**

Krankheiten und Beschädigungen der Kulturpflanzen im Jahre 1908. Auf Grund amtlichen Materials zusammengestellt in der Kaiserlichen Biologischen Anstalt für Land- und Forstwirtschaft. Als Heft 18 der Berichte über Landwirtschaft, herausgegeben im Reichsamt des Innern. Verlagsbuchhandlung Paul Parey, Berlin S.W.

Das eben erschienene Buch bringt wie seine Vorgänger vortreffliches Material zur Beurteilung der Schäden und Krankheiten

Digitized by Google

unserer Kulturpflanzen. Es beginnt mit den gesammelten meteorologischen Beobachtungen, zeigt das pflanzenphänologische Verhalten des Jahres 1908, woraus zu ersehen ist, daß viele gärtnerische Pflanzen und Obstbäume erst später als im Durchschnittsmittel zum Aufblühen kamen, während der Abschluß der Vegetation und die Fruchtreife früher einsetzten.

Der zweite Teil behandelt den Einfluß von Krankheiten und Schädigungen auf die Ernte einiger Kulturpflanzen. Hier wird z. B. für den Obstbau nachgewiesen, wie das günstige Sommer- und Herbstwetter 1907 auf die reiche Blüte von 1908 Einwirkung ausübte und wie sich durch die verspätete Blüte nur wenig Beschädigungen durch Frühjahrsfröste zeigten, wogegen heftige Niederschläge das Abwerfen zahlreicher Blüten und Früchte zur Folge hatten. Der dritte Teil behandelt wichtige Krankheiten und Schädigungen. Interessant sind die Zusammenstellungen der Wetterkatastrophen und die dafür ausgegebenen Versicherungssummen, welche beweisen, daß die Versicherungsgesellschaften 1908 zum größten Teil mit Fehlbeträgen abschlossen. Alsdann folgen die Zusammenstellungen der hauptsächlich aufgetretenen tierischen Schädlinge an Kartoffeln, Rüben, Zuckerrüben, Tabak, Ölpflanzen. Besonders das Kapitel über Gemüsepflanzen zeigt eine Menge Schädlinge, unterrichtet über Bekämpfungsversuche und gibt vorbeugende, erfolgversprechende Maßnahmen an. Bei Abschnitt 6 Krankheiten und Schädigungen der Obstbäume, Beeren- und Schalenobst wird unter anderem auf die durch Wurzelerkrankungen hervorgerufene Blattrollkrankheit an Pfirsichen hingewiesen, sowie auf die Ergebnisse der Spritzversuche gegen den amerikanischen Stachelbeermeltau. Unter Abschnitt 7 folgen bei Krankheiten und Schädigungen der Reben verschiedene Angaben über Bekämpfung mit Arsen- oder Nikotinbrühen, über Gelbsucht in Kalkböden und deren Verminderung. Unter Abschnitt 9, Krankheiten und Schädigungen der Zierpflanzen sei die Feststellung der Peronospora viticola an Ampelopsis Veitschi erwähnt, des Oidiums an Evonymus und Chrysanthemum. Über Fusarien an Nelken, Astern, des Botrytis auf Rosen, Dahlien, Pelargonien, Maiblumen und das Auftreten von Eriophyes violae an großblumigen Viola cornuta an aus der Schweiz und England bezogenen Pflanzen.

Der vierte Teil zeigt ein Verzeichnis der überhaupt beobachteten Krankheiten und Schädlinge.

Der fünfte Teil bespricht die chemisch wirkenden Pflanzenschutzmittel und neue Pflanzenschutzapparate, zeigt Vergleiche mit den verschiedenen Spritzmitteln als Ersatz für Kupferkalkbrühe, sowie Vergleiche mit arsenhaltigen Pflanzenschutzmitteln, Karbolineumpräparaten und anderer im Handel geführten Mittel, Spritzen, Schwefelverteiler.

Jedem Abschnitt ist eine Zusammenstellung der benutzten und einschlägigen Literatur beigefügt, was sehr wertvolle Orientierungsmöglichkeiten bietet.

Das Buch bietet in kurz gedrängtem Raum von 209 Seiten eine große Reihe von nützlichen Aufzeichnungen und kann jedem Fachmann sowie jedem Praktiker, der im Kampfe gegen die Kulturfeinde zu arbeiten hat, bestens empfohlen werden. **Mazarin.**

Rundschau und Mitteilungen.

Niedriger Rhabarbertarif. Eine Entscheidung von großer wirtschaftlicher Bedeutung für die Vierländer Rhabarberzüchter ist, dem Hamburger Fremdenblatt zufolge, in der 101. Sitzung der ständigen Tarifkommission der deutschen Eisenbahnen in Königswinter gefallen. Ein Antrag des Zentral-Vereins für Obst- und Gartenbau in Hamburg, betreffend eine gerechtere und niedrigere Tarifierung des Rhabarbers, wurde einstimmig angenommen. Wirksam vertreten wurde die seit Jahren mit Energie von den Hamburgern betriebene Detarifierung des Rhabarbers von dem Ausschuß der Verkehrsinteressenten, dessen Mitglieder als Vertreter der Landwirtschaft, des Handels und der Industrie an den Sitzungen der ständigen Tarifkommission teilnahmen.

In der eingehenden Begründung des Antrages wird zunächst auf den Wert des Rhabarbers als Genußmittel und Gemüse hingewiesen, das zu einer Zeit auf den Markt kommt, wenn Gartenfrüchte noch selten sind. Weiter wird ausgeführt, daß der Anbau des Rhabarbers in den Vierlanden einen immer größeren Umfang annimmt, man schätzt die Gesamterzeugung des Gebiets Hamburg-Vierlanden auf ungefähr 4500 Tonnen im Jahre. Hiervon gehen nach genauen statistischen Erhebungen jährlich etwa 2600 Tonnen nach auswärts, und zwar fast ausschließlich nach Berlin, der Rest kommt auf den Hamburger Markt. Rhabarber wird freilich noch an anderen Gemüsebau treibenden Orten im großen gebaut, ein wagenweiser Versand hat außer von Hamburg und Bergedorf nur stattgefunden von den Stationen Bernau bei Berlin, Brahlsdorf bei Altona, Celle und Neu-Trebbin bei Stettin. Nach Abzug der Verkaufsspesen erhalten die Züchter in den Vierlanden durchschnittlich 15 Mk. für getriebenen und 5 Mk. für Freilandrhabarber pro 100 kg. Da nun schon verschiedene andere Gemüse mit einem durchschnittlichen Handelswert von 5—6 Mk. pro 100 kg in den Spezialtarif III aufgenommen sind, so erscheint auch die Detarifierung des Freilandrhabarbers gerechtfertigt. Um nun den teuren getriebenen Rhabarber von der Vergünstigung auszuschließen, beantragte man eine zeitlich begrenzte Herabsetzung des Tarifs. Nachdem festgestellt war, daß durch die Maßnahmen der Wettbewerb des Auslandes nicht begünstigt werde, wurde der Antrag wie folgt formuliert, und in der Tarifkommission einstimmig angenommen:

„Die Tarifstelle „Feld- und Gartenfrüchte des Spezialtarifs III für Wagenladungsgüter“ wird wie folgt ergänzt: „Rhabarber bei Auflieferung vom 15. April bis 30. Juni.“ Außer-

Digitized by Google

dem wird der Rhabarber auch in das Verzeichnis der in bedeckten Wagen zu befördernden Güter aufgenommen."

Sicherlich wird diese neue Bestimmung auf die Rhabarberproduktion und den Export der Vierlande einen günstigen Einfluß ausüben.

Obstmärkte in Frankfurt a. M.: Zur Förderung des Absatzes heimischen Obstes und zur geregelten Versorgung des Frankfurter Marktes und der Stadt mit gutem deutschem preiswürdigem Obste veranstaltet die „Zentralstelle für Obstverwertung und Obstmarktkomitee zu Frankfurt a. M." in Zukunft regelmäßig stattfindende **Obstmärkte.** Wir entnehmen der diesem begrüßenswerten Unternehmen zugrunde liegenden „Marktordnung" die nachfolgenden Bestimmungen: Als Verkäufer sind auf dem Markte Obstzüchter wie Obsthändler zugelassen, die sämtlich der Kontrolle des Marktkomitees unterstehen. Sofern die Märkte in einer städtischen Markthalle abgehalten werden, wird außerdem die Aufsicht durch die städtische Marktverwaltung nach den Bestimmungen der städtischen Marktordnung geübt. Zugelassen werden alle Obstsorten in Tafel-, Wirtschafts- und Kelterobst; ferner Obstprodukte. Eine durchaus reelle Lieferung wird allen Verkäufern zur strengsten Pflicht gemacht. Das Obst muß zweckentsprechend verpackt sein. In einem Behälter darf nur eine Sorte enthalten sein. Alle Schichten müssen genau der oberen entsprechen. Für die Sortierung und Verpackung des Obstes sind die „Anleitungen zur Beschickung des Obstmarktes zu Frankfurt a. M." maßgebend. Auf dem Markte kann nur das angelieferte Obst verkauft werden. Ein Verkauf nach Proben ist unzulässig. Nur das auf dem Bahnhof in Wagenladungen stehende Kelterobst kann nach entnommenen Proben verkauft werden. Jede Beschickung muß spätestens tags vorher angemeldet werden. Mangelhaftes Obst ist vom Verkauf ausgeschlossen. Über weitere Bedingungen gibt die von der vorgenannten Zentralstelle erhältliche Marktordnung Auskunft.

Besichtigung der Fabrikanlagen von Ph. Mayfarth & Co. in Frankfurt a. M. Die bekannte vorgenannte Firma teilte der Geschäftsstelle des D. P.-V. mit, daß sie ihre Fabrikanlagen und Werkstätten den Mitgliedern des D. P.-V., welche die Landesobstausstellung in Frankfurt a. M. besuchen, gern zu einem Besuche öffnen und bei vorheriger Anmeldung für sachkundige Führung Sorge tragen würde. Wir sind fest davon überzeugt, daß die Besucher viele Anregungen und Belehrungen durch eine Besichtigung der weitverzweigten Fabrikunternehmungen erhalten werden, insbesondere aus den Abteilungen „Fabrik. landw. Maschinen", „Keltern" und der „Pflugbauanstalt". Die Anmeldungen können an das Stadtbüro der Firma, Hanauerlandstraße 8, schriftlich oder telephonisch gerichtet werden.

Einweihung einer Kälte-Versuchsstation in Chateaurenard. Am 23. Juli d. J. ist in Chateaurenard (Frankreich), dem Hauptmarkt- und Versandplatze für Frühgemüse des südlichen Frankreichs, in Gegenwart des früheren Präsidenten der Republik, Loubet, eine Kälte-Versuchsstation eingeweiht worden. Die Mittel zu ihrer Errichtung sind von der Paris-Lyon-Mittelmeer-Eisenbahngesellschaft, der Compagnie des Transports Maritimes, der Compagnie des Messageries Maritimes, sowie von den Regierungen von Algerien und Tunis zusammengebracht worden. Die Station dient zurzeit nicht Handelszwecken, sondern nur der Anstellung von Versuchen. Die Station beschäftigt sich auch mit der Kältebehandlung beladener Eisenbahnwagen.

Obst- und Gemüsekühlanlagen auf der Ausstellung des Nassauischen Landes-Obstbauvereins in Frankfurt a. M. Gelegentlich der Ausstellung des Nass. Landes-Obstbauvereins in den Tagen vom 7.—16. Oktober d. J. in Frankfurt a. M. wird die Kältemaschinengesellschaft zu Düsseldorf auf Veranlassung des Herrn Zivilingenieurs C. Semmler-Dortmund einen Obstkühlraum von 15 qm Grundfläche nebst den erforderlichen Maschinen aufstellen. Herr Ingenieur Semmler hat sich in anerkennenswerter Weise bereit erklärt, wirklichen Interessenten aus den Kreisen der Mitglieder des D. P.-V., die sich durch Mitgliedskarte als solche ausweisen können, jede gewünschte Aufklärung zu erteilen und ihnen den Kühlraum näher zu erläutern.

Amerikanischer Stachelbeermeltau. Aus der Tatsache, daß vollkommen eingeschlossene und isoliert gelegene Gärten vom **Amerikanischen Stachelbeermeltau** befallen werden, schließt man neuerdings, daß an der Verbreitung der Krankheit die Vögel große Schuld tragen. Sie übertragen an ihrem Gefieder die Sporen des Pilzes von Garten zu Garten.

Bechtle.

Aus der Geschäftswelt.

Der Firma **Ph. Mayfarth & Co.** in **Frankfurt** a. M. wurde auf der Weltausstellung in Brüssel im Wettbewerbe aller Industriestaaten der Welt der „große Preis" (Grand Prix) zuerkannt für ihre ausgestellte Kollektion, insbesondere für die hydraulische Wein- und Obstweinkelter mit Oberdruck und 2 ausfahrbaren Preßbieten aus Eichenholz.

Der Firma **Oskar Butter,** Gartenwerkzeugfabrik in **Bautzen** wurde anläßlich des mit einer Ausstellung verbundenen österr. Weinbau-Kongresses in Wien die bronzene österr. Staatsmedaille zuerkannt.

Landesobstausstellung Gotha. Patent-Vorführung. Gelegentlich der Landes-Obstausstellung am 1.—3. Oktober d. J. in Gotha, Herzogliche Orangerie, führt die **Firma Dr. Aumann,** Versuchsstation für Obstverwertung, **Ilversgehofen,** ihr patentiertes, selbsttätiges Schnell-Gär-Verfahren (D. R. P. No. 218 133) an einem Verwertungsversuche von ca. 20 Ztr. Äpfeln praktisch vor. Bei diesem Verfahren wird die eigene Gärungskohlensäure als mechanisch wirkende, treibende Kraft zum

Digitized by Google

Bewegen und Mischen der Maische benutzt, was die Gärung beschleunigt und begünstigt, während gleichzeitig das zerkleinerte Obst rationell ausgenutzt wird und daraus unter Zuckerzusatz alkoholarme Obstsäfte, Obstsyrupe oder Obstweine entstehen.

Ausstellungen.

Verzeichnis der Obstausstellungen s. Heft 25, S. 343; ferner:

Kreuznach, vom 8.—10. Oktober, Wein- und Obstbau-, sowie landwirtschaftliche Ausstellung, veranstaltet vom Verein ehemaliger Kreuznacher Wein- und Obstbauschüler.

Rötha, Bez. Leipzig, vom 8.—11. Oktober, Obstausstellung des Bezirksobstbauvereins Borna.

Obstmärkte für Dauerobst.

Verzeichnis der Obstmärkte s. Heft 25, S. 343; ferner:

Bamberg: 17. Oktober Musterobstmarkt.

Borna, Bez. Leipzig: 14. Oktober Obstmarkt im „Wettiner Hof".

Darmstadt: 15.—17. Oktober Obst- und Kartoffelmarkt im Saal der Brauerei „Zum Schützenhof".

Dresden: 21.—22. September, 19.—21. Oktbr., 23.—24. Nov. in der Neustädter Markthalle.

Frankfurt a. M.: Obstmärkte der Zentralstelle für Obstverwertung und Obstmarkt-Komitee Frankfurt a. M., finden statt am 22. und 29. Septbr., 6. u. 27. Oktober, Markthalle 4.

Gera: 5. Oktober und 19. November Obstmärkte in der „Zentralhalle".

Haslach (Kinzigtal): Jeden Montag und Freitag Obstmarkt.

Königsberg i. Pr.: 5. Oktober, Obstmarkt des Landw. Zentralvereins.

Limburg a. Lahn: Am 8., 12., 15. und 19. Okt. Obstmärkte.

München, Karlsplatz 50: Obstverkaufsstelle für bayrisches Obst. — Obstverkaufsstelle in der landw. Jubiläumsausstellung vom 22. September bis 3. Oktober.

Nassau a. Lahn: Am 5. und 20. Oktober Obstmärkte.

Nürnberg, Lorenziplatz 2: Obstverkaufsstelle für fränkisches Obst.

Wörrstadt (Rheinhessen): 4. Oktober Obstmarkt, veranstaltet vom Obst- und Gartenbauverein.

Zeutsch (S.-Altenb.): 2. Oktober Obstmarkt.

Personalien.

Gräfin **Baudishin,** Lübeck, eine warmherzige Freundin des Obstbaues und ein langjähriges, treues Mitglied des D. P.-V., ist verschieden.

L. Maurer, Großh. Garteninspektor in Jena, unser sehr geschätztes Ehrenmitglied, beabsichtigt, die durch seinen Vater, den Großh. Hofgärtner H. Maurer begründete, bestens bekannte Beerenobstschule, jene durchaus zuverlässige Bezugsquelle für sortenechtes Beerenobst, aus Rücksichten auf seine Gesundheit zum 1. April 1911 aufzugeben.

Herzogl. Gartendirektor **W. Peicker** in Rauden in Oberschlesien, korrespondierendes Mitglied des D. P.-V., feiert am 15. September sein 50jähriges Dienstjubiläum.

H. Müller, Garteninspektor in Brieg, Bez. Breslau, Obstbauwanderlehrer und Leiter des Obstbauinstitutes der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schlesien, war am 1. Okt. d. J. 25 Jahre als Leiter der genannten Obstbauanstalt tätig.

Max Leichtlin, ein im Inlande und Auslande gleich hoch geschätzter Botaniker, Sammler seltener Pflanzen und erfolgreicher Züchter schönster Pflanzenneuheiten, ist am 3. September im 79. Lebensjahre in Baden-Baden gestorben.

Ferdinand Stämmler, königlicher Gartenbaudirektor und städtischer Parkdirektor in Liegnitz, der Geschäftsführer der diesjährigen wohlgelungenen „Deutschen Rosen-, Dahlien- und schlesischen Garten- und Obstbau-Ausstellung" in Liegnitz feierte das Jubiläum seiner 25jährigen Tätigkeit im Dienste der Stadt Liegnitz.

Baumschulen-Preisverzeichnisse.

Karl Dold, Baumschule, **Gundelfingen** bei Freiburg i. Br.

Goos und Koenemann, Niederwalluf, Rheingau. „Das Buch der Stauden, Obstbäume, Ziersträucher und Koniferen."

Hermann Honnef, Obst- und Gehölzbaumschulen, **Zülpich,** Bez. Cöln.

H. Jungclaussen, Baumschulen, **Frankfurt** a. O.

Heinrich Laurentius, Baumschulen, **Crefeld.** Offerte über starke Koniferen.

H. Müllerklein, Baumschulen, **Karlstadt** a. M., Bayern.

Hermann Rosenthal, Baumschulen und Obstbaubetrieb, **Rötha-Geschwitz,** Bez. Leipzig, Obstbäume, Beerenobst, Ziergehölze, Rosen, Gartengeräte.

G. Soltwedel, Plantage, **Deutsch-Evern,** Hannover. Erdbeeren, Spargel, Himbeeren, Rhabarber, Kartoffeln.

H. Späth, Baumschulen, **Baumschulenweg** bei Berlin.

J. Timm & Co., Elmshorn, Holstein, Obst, Gehölze, Koniferen.

Viktoria-Baumschule, Schöllschitz bei Brünn, Mähren.

Chemische Fabrik Dr. H. Nördlinger, Flörsheim a. M.: Ratgeber über Pflanzenkrankheiten.

Otto Hinsberg, Fabrik für Pflanzenschutzmittel, **Nackenheim** a. Rhein.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Tetzner-Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins!

Diesem Hefte liegt der seit Herausgabe des letzten Mitgliederverzeichnisses — Juni 1910 — erschienene II. Nachtrag neu eingetretener Mitglieder bei, der für das Einheften in die früher übersandte Mitgliedsliste bestimmt ist.

Die Zahl der seit dem 1. Januar 1910 eingetretenen neuen Mitglieder beträgt bis heute 830.

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach
Lorgus

Schöner von Boskoop oder Renette von Montfoort.

Von **C. van Lennep-Elst O. B.**, Niederlande.

Keine Frage in der Pomologie ist wohl mehr zeitgemäß als die, welche im Anfang dieses Jahres in der Deutschen Obstbauzeitung zur Geltung kam.

Mit großem Interesse habe ich gelesen, was in beiden Zeitschriften darüber geschrieben wurde und ich hatte schon einmal die Absicht, zu schreiben, was mir von der Sache bekannt war. Eines Tages fand ich nun die Mitteilung des Herrn Pfarrer Wilms, wonach ein befreundeter Pomologe sich Reiser des Standbaumes aus Boskoop selbst verschrieben hatte, welche dieser zum Vergleich beim Boskoop-Wettbewerb einzusenden beabsichtigte. Da habe ich dann beschlossen, mit meinen Mitteilungen zu warten, denn das angeführte Versprechen des betreffenden Pomologen war so bestimmt, daß mich die Ergebnisse neugierig machten. Aus welcher Baumschule, von welcher Firma hat sich dieser Pomologe die betreffenden Reiser verschrieben, und was hat man ihm zugesandt? Diese Fragen fesselten meine Neugierde auf das höchste. Es war mir doch bekannt, daß der Standbaum des Schöner von Boskoop nicht mehr lebte und schon vor ungefähr 40 Jahren das Zeitliche gesegnet hatte!

Daß unter dem Namen des Schöner von Boskoop sehr verschiedene Apfelsorten verbreitet sind, war schon längst bekannt; viele Baumschulen und leider auch bekannte, die, wie Herr Pfarrer Wilms in Nr. 50 des Praktischen Ratgebers 1908 schrieb, ein etwas weites Gewissen haben, sind daran schuld, aber an der Hand der von Herrn Pfarrer Wilms gegebenen mir vorliegenden Haupteigentümlichkeiten der Renette von Montfoort kann ich leider nicht zugeben, daß der Beweis für den gemeinen Unterschied der beiden bisher für eine erklärten Sorten vollständig durch den Frankfurter Boskoop-Wettbewerb erbracht sei.

Die Frage ist nach meiner Meinung gar nicht in diesem Sinne gelöst. Herr Pfarrer Wilms hat in obengenannter Nummer des Praktischen Ratgebers den Nachweis zu erbringen gesucht, daß es sich um zwei sehr verschiedene Sorten handle, und zwar um eine Sorte holländischen Ursprungs: „Schöner von Boskoop" und eine französischen Ursprungs „Renette von Montfoort". Er gelangte im Laufe seiner gewiß sehr gewissenhaften Beobachtungen zu der sicheren Überzeugung, daß der eigentliche „Boskoop", welcher auch von französischen Baumschulen als Renette von Monfoort geliefert wird, mit letzterer nicht eins sei. Hier finde ich schon einen Schlüssel zur Aufklärung des Problems. Auf Seite 10 des ersten Heftes 1910 der Deutschen Obstbauzeitung können wir lesen, daß beim Frankfurter Wettbewerb nach vollendeter Scheidung der eingesandten Früchte 129 Teller mit dem „Schönen von Boskoop", 63 Teller mit der „Renette von Montfoort", 4 Teller mit anderweitigen Sorten: Coulons-Renette, Damason-Renette, Große Kasseler Renette usw. gezählt wurden. Wir können die letzten 4 Teller ruhig außer Betracht lassen. Es handelt sich nur um die 63 Teller mit der „Renette von Montfoort".

Wenn nun, was wir doch ruhig annehmen können, diese „Montfoorts", die von Herrn Pfarrer Wilms beschrie-

Digitized by Google

benen Haupteigentümlichkeiten einer „Renette von Montfoort“ zeigten, dann bin ich völlig damit einverstanden, daß sie von den echten „Boskoops“ getrennt wurden, weil die Sorte in diesem Falle weder „Boskoop“ noch die richtige „Renette von Montfoort“ war, aus welcher der „Schöne von Boskoop“ entstanden ist.

In den Niederlanden gibt es, abgesehen von den leider überall mal vorkommenden Fällen, daß, anstatt der Sorte, welche man pflanzen wollte, eine andere geliefert wurde, gewissermaßen auch eine Boskoop-Frage, nämlich die, daß der „Schöne von Boskoop“ so chamäleonsartig angelegt sei, daß vom selben Baum, nicht allein in verschiedenen Jahren, sondern sogar im selben Jahre öfters ganz verschiedene Früchte geerntet werden. Verschieden in Gestalt — und Färbung.

Die Renette von Montfoort zeigte und zeigt noch immer diesen Fehler und es war grade diese Eigenschaft, welche den Verbreiter des „Schönen von Boskoop“ auf einen Irrweg führte.

In der Mitte des vorigen Jahrhunderts fand man in den Niederlanden die „Renette von Montfoort“ unter diesem Namen fast ausschließlich in der Provinz Utrecht, wo sie auch als „Utrechtsche goudreinet“, „dubbele goudreinet“ und „groote reinet“ bekannt war. Schon damals nannte man diese Sorte in den Baumschulen z. B. in Boskoop auch „Reinette monstrueuse“.

Außerhalb dieser Provinz wurde sie schon damals öfters durch Baumschulenbesitzer aus Unwissenheit oder einem zu weiten Gewissen zufolge, trotz ihres großen Unterschiedes im Wachstum usw. mit der „Grossen Kasseler Renette“ verwechselt.

Die Heimat dieser Sorte soll man aber nicht in Frankreich, sondern in der niederländischen Provinz Utrecht und zwar in der Nähe von Montfoort suchen müssen. Die Schreibweise „Montfort“ ist also nicht richtig.

Es darf als bekannt vorausgesetzt werden, daß der niederländische Pomolog und Baumschulenbesitzer K. J. W. Ottolander in Boskoop den „Schöner von Boskoop“ gewonnen hat.

Einer der hervorragendsten niederländischen Apfelkenner, der mit Herrn Ottolander befreundet war, Herr G. W. Keessen, Mitinhaber der Firma M. Keessen jr. en Zonen Terra Nova Aalsmeer, hat mir öfters erzählt, was der Züchter des „Schöner von Boskoop“ selber über die Boskoop-Montfoort-Frage dachte.

„Schöner von Boskoop“ wurde entdeckt in einer Zeit, da man auf jede Abweichung Jagd machte. Ein herunterhängender Zweig einer „Renette monstrueuse“ lieferte, so meinte Herr Ottolander abweichende, schön gefärbte Früchte. Dieser Sport wurde flugs vermehrt und später unter dem Namen „Schöner von Boskoop“ in den Handel gebracht. Als nach vielen Jahren Herr Keessen, der in seinen Baumschulen die „Reinette von Montfoort“ und den „Schönen von Boskoop“ sorgfältig getrennt hielt, Herrn Ottolander mal aufmerksam machte auf die große Ähnlichkeit der beiden Sorten, auch bei älteren, schon längst fruchttragenden, in Baumgärten ausgepflanzten Exemplaren, sagte dieser: „Ach ich habe es auch gesehen, es gibt keinen Unterschied: „Reinette de Montfoort“, „dubbele goudreinet“, „groote reinet“, „schoone van Boskoop“, „Utrechtsche goudreinet“ sind einerlei: die Sorte ist aber veränderlich. Gestalt, Farbe und Qualität werden stark beeinflußt durch Boden, klimatische Verhältnisse und Unterlage. Es ist eine sehr empfehlenswerte Sorte für Massenanpflanzung in Baumgärten und ob sie nun angepflanzt wird unter diesem oder jenem Namen, am Ende bleibt es doch eine gute Sorte.“ —

Herr Ottolander hat zuerst auf Treue und Glauben diesen Sport für beständig gehalten, ist jedoch später, wie aus seinen Worten hervorgeht, davon zurückgekommen. K. J. W. Ottolander war auch vielfach als pomologischer Schriftsteller tätig und hatte einen größeren Anteil an der unter „Beschryving der vruchtsoorten“ und dem „Niederländischen Baumgarten“ herausgegebenen Arbeiten. Vergleichen wir nun die Beschreibung der „Renette von Montfoort“, aus welcher der „Schöne von Boskoop“ entstanden ist, mit der der letzteren, wie der „Niederländische Baumgarten“, also höchstwahrscheinlich der Verbreiter des „Boskoops“ selbst, sie gibt, und stellen wir daneben die Haupteigentümlichkeiten der „Renette von Montfort“, durch Herrn Pfarrer Wilms beschrieben, so ist es klar und deutlich, daß letztere sich auf eine ganz andere Apfelsorte beziehen als die, aus welcher der „Schöne von Boskoop“ stammt.

Im genannten Werk stimmen die Be-

Digitized by Google

schreibungen der Größe, der Farbe, des Fleisches und des Geschmacks für beide Sorten fast gänzlich überein, während auch in den Beschreibungen der Gestalt, des Kelches und des Stieles sehr viel Ähnlichkeit gefunden wird. Inzwischen werden bei letzteren Ausnahmen genannt, die öfters vorkommen, welche, wenn man die Sorten danach vergleichen würde, jede „Montfoort" zu einem „Boskoop" und jede „Boskoop" zu einer „Montfoort" machen würden.

Mit diesen Beschreibungen braucht man sogar keine blasse Ahnung der Pomologie zu haben, um aus der Ernte von einem Baum einen Teil „Montfoorts" und einen Teil „Boskoops" herauszusuchen.

Die charakteristische Beschreibung, welche Herr Pfarrer Wilms in kurzen Zügen unter dem Namen von Haupteigentümlichkeiten der „Renette von Montfort" gibt, paßt aber gar nicht auf die Sorte, welche wir als „Reinet van Montfoort", „Utrechtsche Reinet", „Dubbele Goudreinet", „Groote Reinet", „Reinette monstrueuse", „Schoone van Boskoop" kennen.

Ich zweifle keinen Augenblick an der richtigen Benennung der obengenannten 129 Teller mit dem „Schönen von Boskoop", dafür sind mir die Namen der Herren, welche das Preisrichter-Kollegium in Frankfurt a. d. Oder ausmachten, ebensoviele Bürgen. Außerdem habe ich öfters mit eigenen Augen in Anpflanzungen und in Obstausstellungen die schönen, in Deutschland gewachsenen „Boskoops" bewundert. Es kommt mir aber vor, daß man nicht allein aus französischen Baumschulen, sondern auch von anderwärts unter dem Namen „Renette de Montfort" im Laufe der Jahre, dem französisch klingenden Namen zufolge und auch durch das öfters genannte weite Gewissen von Baumschulenbesitzern, eine Sorte in Deutschland eingeführt habe, welche jedenfalls weder „Boskoop" noch „Montfoort" heißen darf und welche man schnellmöglichst mit echtem Boskoop-Montfoort umveredeln sollte.

Damit wird mit dem pomologischen Wirrwarr in dieser Hinsicht ein Ende gemacht werden, der aber nicht durch Herrn Pfarrer Wilms, sondern durch Baumschulen gestiftet wurde.

Man wird dann später nicht mehr sprechen können von einer Boskoop-Frage in dem Sinne, wie sie jetzt angeregt wurde, aber mit Dankbarkeit wird man einen Rückblick werfen auf den Frankfurter Boskoop-Wettbewerb, der uns so deutlich gezeigt hat, daß unter dem Namen des „Schönen von Boskoop" und dessen Synonym „Renette von Montfoort" andere Sorten geliefert werden, die diesen beiden vielversprechenden Namen keineswegs zukommen.

Man wird dann auch Herrn Pfarrer Wilms bleibend danken können, daß er durch Anregung der Boskoop-Frage deren Lösung förderte!

Wir sind Herrn von Lennep, korrespondierendem Mitglied des D. P.-V., für den vorstehenden wertvollen Beitrag, der auf eigene Kenntnis über diese wichtige Sortenfrage fußt, sehr dankbar. Herr von Lennep ist schon seit langen Jahren ein eifriger Mitarbeiter und Helfer des D. P.-V., der sein Interesse am den Arbeiten und seine Freundschaft für viele Mitglieder des D. P.-V. häufig bewiesen hat.

Gelegentlich der Obstausstellung in Herford in Westf., mit der ein besonderer Wettbewerb für den Boskoop und die graue Herbstrenette verknüpft sein wird, soll die vorerwähnte Sortenfrage eingehend besprochen werden. Beide Sorten sind in der Provinz Westfalen sehr häufig vertreten und dort seit Jahren aufmerksam beobachtet worden. Die Ausstellungsleitung hat sich in sehr anerkennenswerter Weise bemüht, aus dem ganzen Bezirk des Obstbauverbandes für Westfalen und Lippe eine grosse Beteiligung an dem Wettbewerb gerade dieser Sorten herbeizuführen. Es wird deshalb in Herford die sehr wünschenswerte Klärung dieser wichtigen Sortenfrage und zwar um so mehr herbeigeführt werden, als zu diesem Zweck dort eine Reihe heimischer und auswärtiger erfahrener, zuverlässiger Sortenkenner und Obstzüchter zusammen kommen werden.

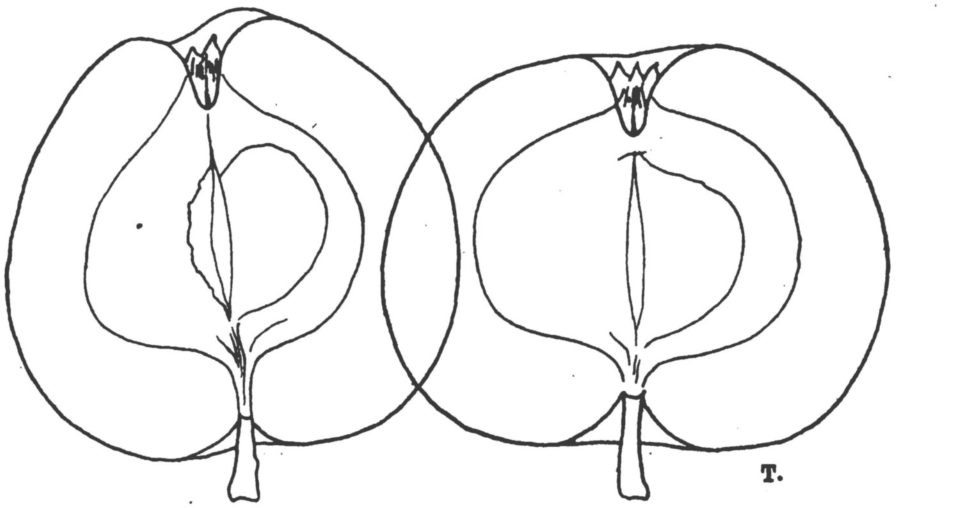
Lorgus.

Zur Abänderung der Obstsorten.

Wie stark das Äußere der Obstfrüchte häufig **abändert,** zeigt ein Blick auf die nebenstehend **im Durchschnitt** wiedergegebenen zwei Früchte **des weißen** Astrachans. Der linksstehende **Fruchtdurchschnitt** ist nach einer Frucht gezeichnet, die Herr F. Jac. Kern-Landau an den D. P.-V. Mitte August sandte; der rechte gibt dagegen die charakteristische plattrunde Form einer normalen Frucht des W. A. wieder. Herr Kern gibt zu den eingesandten gänzlich veränderten Früchten, die sonst ihrer übrigen Eigenschaften wegen leicht als W. A. zu er-

Digitized by Google

kennen waren, folgende Erklärung: Die eingesandten Früchte des W. A. sind auf einem Baume gewachsen, der in enger Sortimentspflanzung neben einem Deans Küchenapfel steht. Sicher sind die Blüten des Ersteren mit Pollen des Letzteren befruchtet worden und dadurch die Frucht in ihrer Gestalt verändert und dem D. C. ähnlich geworden. Es auf einem Baume so häufig so sehr verschiedene Früchte wachsen, die auch erfahrene Obstkenner beim Bestimmen unsicher machen. Es legt das ferner die Wahrscheinlichkeit nahe, daß Sorten die meist verschieden geformte Früchte tragen, der Hybridation leichter zugänglich sind als solche, die mehr am Typus festhalten. Das kann auch als ein Wink dafür



Zur Abänderung der Obstsorten

ist das wohl ein Beweis dafür, daß eine Kreuzung gewisse Eigenschaften und Merkmale der sich vereinigenden Sorten schon bei der daraus entstehenden Frucht vereinigt zeigen kann und nicht erst diese Eigenarten in der ersten oder zweiten Generation zum Vorschein kommen. Außerdem erklärt es sich hieraus leicht, warum aufgefaßt werden, daß solche Sorten bei künstlicher Befruchtung sich am besten zum Samenträger eignen.

Von dem D. C. ist der W. A. besonders in der Kelch- und Stielgegend, in der Höhe der Frucht und in der verspäteten Reife beeinflußt worden.

Die Verwertung geringwertigen Obstes durch Trocknung.

Von **Dr. Bruhns**, in Fa. Rheinische Dampfkessel- und Maschinenfabrik Büttner, G. m. b. H., **Uerdingen a. Rh.**

Wie bekannt, breitet sich der Obstbau und speziell der Anbau von Apfelbäumen in der letzten Zeit in Deutschland sehr aus, und noch werden alljährlich Hunderttausende von jungen Bäumen angepflanzt, mit deren Erträgen wir in nicht langer Zeit zu rechnen haben werden.

Bisher konnte allerdings von einer Überproduktion von Obst nur an wenigen Punkten Deutschlands und in einzelnen Jahren die Rede sein, und für diese Überproduktion fand sich mit seltenen Ausnahmen noch immer ein ziemlich lohnender Absatz, ein Absatz allerdings, der uns zum Teil vom nationalökonomischen Standpunkt wenig befriedigen kann, denn ein großer Teil des Überschusses ging in das Ausland, namentlich nach England, um als Apfelgelée u. dgl. zu uns zurückzukehren, während wir doch in der Lage sein sollten, aus diesen Äpfeln im Inlande selbst das Gelée herzustellen. Und auch in anderer Beziehung können wir mit dem Export unserer deutschen Äpfel nicht zufrieden sein, wenn wir nämlich sehen, daß zum Zweck der Herstellung sogenannter alkoholfreier Getränke viele Tausende von Zentnern Dörräpfel und -Abfälle aus Amerika zu uns herüberwandern, so daß sich eine eigene deutsche Industrie auf Grund dieser importierten Ware bilden konnte. Auch diese Industrie würde natürlich zweckmäßiger mit deutscher Ware arbeiten, wenn es gelänge, in Deutschland Dörräpfel in billiger Weise und passender Qualität herzustellen.

Dies ist nun bisher nicht der Fall gewesen, und als Entschuldigung hierfür kann ja wohl einerseits der Mangel eines zweckentsprechenden, billig arbeitenden Trockenapparates angeführt werden, andererseits aber liegt der Grund in der zu geringen und überhaupt nicht jedes Jahr vorhandenen Menge überschüssiger Produktion. Dieses Verhältnis wird sich, wie ich schon andeutete, bereits in der nächsten Zukunft ändern, denn wir werden mit viel größeren Ernten regelmäßig zu rechnen haben, und daher entspricht es nur einer vernünftigen,

Digitized by Google

nationalökonomisch sehr gerechtfertigten Vorsicht, beizeiten an die Konservierung der Ernteüberschüsse zu denken, um nicht zur Verschleuderung derselben zu unerhört niedrigen Preisen oder zum Export gezwungen zu sein. Es ist geradezu die Pflicht des Deutschen Pomologen-Vereins, auch für die bestmögliche Verwertung eines Produktionsüberschusses Sorge zu tragen.

Aus dieser Erkenntnis heraus hat sich der D. P.-V. mit der Rheinischen Dampfkessel- und Maschinenfabrik in Uerdingen am Rhein, der ich anzugehören die Ehre habe, in Verbindung gesetzt, um die Frage nach einem passenden Trockenapparat für Äpfel zu erörtern. Angestellte Versuche haben uns nun gezeigt, dass einer unserer Trockenapparate für den vorliegenden Zweck sich vorzüglich eignet.

Dieser Trockenapparat besteht aus einer langsam umlaufenden Trommel, in welche die in dünne Scheiben geschnittenen Äpfel auf dem einen Ende hineingeworfen werden, während sie auf dem anderen Ende getrocknet wieder herausfallen. Die Trocknung erfolgt durch einen warmen Luftstrom, der mit Hilfe eines Ventilators durch die Trommel hindurchgesaugt wird, und der in derselben Richtung durch die Trommel geht, wie die Äpfel: die Trocknung erfolgt also im „Gleichstrom". Die Anwärmung der Luft geschieht in einem Ofen, an welchen sich die Trommel unmittelbar anschließt, und es hat sich erwiesen, daß man die Ofengase, wofern die Verbrennung rußfrei erfolgt, direkt durch die Trommel saugen kann, ohne daß man zu fürchten braucht, daß die Äpfel sich bräunen oder gar verbrennen, oder daß sie auch nur einen unangenehmen Geruch oder Geschmack annehmen.

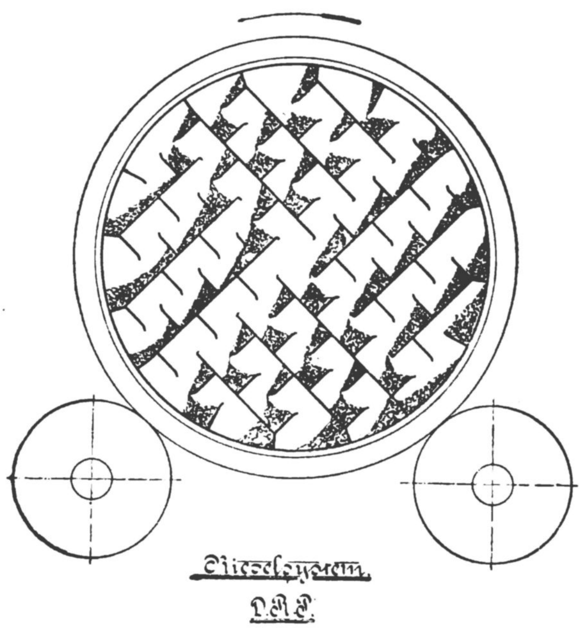


Abb. 1

Dieses Prinzip der Trocknung mit direkten Feuergasen ist keineswegs neu, und gerade die Firma Büttner ist es, die seit 25 Jahren in derselben Weise die ausgelaugten Rübenschnitzel in den Zuckerfabriken und vielerlei andere pflanzliche Stoffe trocknet, ohne daß diese irgendwelchen Schaden leiden. In neuerer Zeit trocknet man z. B. auch die Rübenblätter in großer Menge, und zwar mit sehr heißen Ofengasen, ohne daß sie verkohlen, ja sie behalten im Gegenteil bei diesem Verfahren am besten ihre grüne Farbe und nehmen einen sehr aromatischen Geruch an. Ebenso werden Kartoffeln, feuchtes Getreide und viele andere feuchte und nasse Stoffe in Trommeln mit heißer Luft getrocknet. Diese Methode zeichnet sich, wie bei der direkten Einwirkung der heißen Luft auf das aus den Materialien zu verdampfende Wasser leicht verständlich ist, durch besondere Billigkeit aus, weil keine Wärmeverluste eintreten, vielmehr die aus den Kohlen entwickelte Wärme ganz unmittelbar auf die Feuchtigkeit übertragen wird. Die mit einer bestimmten Kohlenmenge erzielte Wasserverdampfung ist erheblich größer, als selbst bei der besten Dampfkesselanlage, denn beim Dampfkessel liegt stets die eiserne Kesselwand zwischen den Feuergasen und dem Wasser. Am einfachsten begreift man den Unterschied, wenn man sich vergegenwärtigt, daß bei Dampfkesseln die Feuergase praktisch nur bis auf 300—250 Grad C. Restwärme ausgenutzt werden können, mit welcher Temperatur sie in den Schornstein entweichen, während bei der Trockentrommel die Abgase nur 90—100 Grad C. besitzen, also eine Temperatur, welche dem siedenden Wasser entspricht oder noch unter dessen Hitze liegt. Es ist sogar zulässig, noch weiter mit der Endtemperatur herabzugehen, aber bei derartig feuchten Stoffen, wie frischen Äpfeln, würde das eine zweckmäßige Arbeit nicht bedeuten. Man würde nämlich dann gezwungen sein, den sich entwickelnden Wasserdämpfen (Brüden) viel Luft beizumischen, damit sie sich nicht wieder zu Wasser verdichten, bevor sie den Trockenapparat verlassen haben. Bei 100 Grad C. dagegen ist das Wasser an sich dampfförmig, es entweicht ebenso aus dem Apparat wie ein Gas. Da aber eine gewisse Luftmenge schon zur Verbrennung der Kohle im Ofen unbedingt notwendig ist, somit eine Vermischung der Wasserdämpfe mit dieser Luftmenge nicht vermieden werden kann, so schützt diese Verdünnung den Wasserdampf soweit vor der Kondensation, daß die Temperatur des Gemisches bis auf etwa 90 Grad C. sinken kann, ohne daß das Trockenprodukt wieder Feuchtigkeit anzieht bezw. überhaupt nicht genügend austrocknet.

Diese Art von Trockenverfahren wird aber nur ermöglicht durch eine besondere Einrichtung des Innern der Trockentrommel. Der Zweck dieser Einrichtung ist, das Trockengut während seines Durchganges durch die Trommel in eine möglichst große Anzahl einzelner Haufen zu teilen, also es aufzulockern, damit die heißen Gase überall hindurchdringen und mit dem Trockengut in die innigste Berührung kommen können, ferner: die gleichmäßige Verteilung der einzelnen Haufen über den ganzen Querschnitt der Trommel zu erzielen, und diese

Digitized by Google

gleichmäßige Verteilung während des ganzen Durchganges durch die Trommel zu bewahren. Dieses Ziel wird erreicht durch ein in das Innere der Trommel eingebautes System von quer zu einander stehenden Wänden, wie es die Abbildung 1 im Querschnitt der Trommel darstellt. In jedem Quadranten des Trommelquerschnitts befinden sich zunächst mehrere parallel laufende breite Bleche, und auf diesen sitzen beiderseits, aber stets gegen einander versetzt, schmale Bleche, so daß das ganze Innere der Trommel gleichmäßig in schmale Räume zerteilt erscheint, die aber alle in Luftverbindung mit einander stehen. Die Eigentümlichkeit dieser Art von Blechwänden besteht nun darin, daß die schmalen Bleche an jeder Stelle der Trommel Räume bilden, die mit zwei gegen einander gekehrten U-Eisen Ähnlichkeit haben, nämlich so: ⊔⊓

Diese Gebilde werden die Elemente des Einbausystems genannt und haben die Eigenschaft, daß diejenige Menge Stoff, welche einmal in ein solches Element hineingeraten ist, während ihres ganzen Durchganges durch die Trommel das Element nicht wieder verlassen kann. Das Doppel-U wirkt also ähnlich, wie eine kleine viereckige Trommel, hat aber vor dieser noch den Vorzug, daß, wie gesagt, zweimal ein freier Fall stattfinden muß, während bei einem trommelartigen Element lediglich ein Rutschen an den Wänden entlang stattfinden würde. Wir verstehen nun, daß das Trockengut nicht allein durch die Elemente während der Umdrehung der Trommel fortwährend gewendet wird, sondern auch in kleinen Fallhöhen herabrieselt, und daß dieses System daher mit Recht den Namen „Rieselsystem" führt. Es ist klar, daß bei dieser Art der Auflockerung und unausgesetzten Bewegung des feuchten Gutes der heißen Luft die ausgiebigste Gelegenheit gegeben ist, es von allen Seiten zu umspülen und die Feuchtigkeit daraus zu verdunsten.

Die das System bildenden Wände laufen nun durch die ganze Länge der Trommel ununterbrochen durch, folglich bleibt auch das Material während der ganzen Dauer der Trocknung aufgelockert und getrennt, und es ist nur noch nötig, daß die heiße Luft in alle einzelnen Teile des Systems möglichst gleichmäßig eindringt, was sich aber erfahrungsgemäß durch die Umdrehung der Trommel von selbst ergibt. Diese Umdrehung braucht nun keineswegs eine schnelle zu sein, es genügen vielmehr, je nach der Art des zu trocknenden Stoffes, drei bis höchstens acht Umdrehungen in der Minute, während Trommeln, die derartige Einrichtungen nicht besitzen, meist mit 18 bis 24 Umdrehungen arbeiten müssen. Folge der langsamen Bewegung ist nicht nur eine Ersparnis an Kraft zur Bewegung der Trommel, sondern auch die Schonung des Trockenmaterials, die Vermeidung der Kugelbildung aus feucht gebliebenem Material und anderes. Eine weitere Folge der gleichmäßigen Verteilung des Materials in der Trommel ist eine sehr gleichmäßige Durchtrocknung und abermals eine Kraftersparnis, da die Trommel nicht auf einer Seite (der „aufgehenden Seite") ein Übergewicht hat, sondern auf der aufgehenden wie der abgehenden Seite gleich belastet ist.

Wie schon vorhin angedeutet, beträgt die Temperatur der Abgase einer solchen Trommel-Trockenanlage in der Regel 90—100 Grad C. Kann jedoch das Trockengut eine derartige Temperatur nicht vertragen, so muß man natürlich mit einer geringeren Endtemperatur arbeiten, und dies geschieht auf die einfachste Art, indem man von vorn in den Apparat größere Mengen feuchten Materials einführt. Denn je größer die Menge frischen Materials ist, desto stärker wird die hervorgerufene Verdunstung des Wassers; desto schneller und stärker wird somit auch die Temperatur der durch die Trommel hindurchziehenden Feuergase herabgesetzt. Auf dieser rapiden Herabsetzung der Temperatur durch die außerordentlich schnelle Wasserverdunstung beruht ja eben die für den Nichtfachmann so auffällige Erscheinung, daß das frische Material in Ofengasen von 800 Grad und noch höherer Temperatur nicht verkohlt, ja nicht einmal sich bräunt; denn in einem Bruchteil einer Sekunde ist diese Temperatur schon um mehrere hundert Grade gesunken, und das Material selbst nimmt erst ganz allmählich während seines Durchganges durch die Trommel steigende Temperaturen an, die erst am Schluß denjenigen ungefähr entsprechen, welche die Brüden an derselben Stelle der Trommel besitzen.

Bei vielen Stoffen, und namentlich bei vegetabilischen, ist es nun von größter Wichtigkeit, daß das Trockenprodukt unmittelbar nach Vollendung der Trocknung, und bevor es auf dem Lagerboden aufgeschüttet oder eingesackt wird, wieder annähernd auf gewöhnliche Lufttemperatur abgekühlt wird. Geschieht dies nicht, so tritt z. B. bei Getreide das sogenannte Schwitzen ein, d. h. eine Absonderung von Feuchtigkeit zwischen den Körnern, die diese nach kurzer Zeit wieder feucht erscheinen lassen, und die leicht zur Schimmelbildung und anderen Nachteilen führen kann. Während man nun bisher genötigt war, die Abkühlung durch Umschaufeln von Hand oder mit Hilfe besonderer, vom Trockenapparat getrennter Kühlapparate zu bewerkstelligen, ist es ein Leichtes, in der mit dem beschriebenen Rieselsystem ausgerüsteten Trommel nach der Trocknung auch noch die Kühlung in einem Arbeitsgange auszuführen. Es ist dazu nichts weiter nötig, als daß an die Trockentrommel noch eine Verlängerung mit der gleichen Rieseleinrichtung angefügt wird. Durch dieses Stück, die Kühltrommel, dürfen natürlich die heißen Brüden nicht hindurchgehen, vielmehr ist die Einrichtung so getroffen, daß der Ventilator durch die Kühltrommel kalte Außenluft ansaugt, die das Kühlmittel bildet. Es dient hierzu derselbe Ventilator, der durch die Trockentrommel den Brüden ansaugt, und um an der Grenze zwischen Trockentrommel und Kühltrommel beides, Brüden und Kühlluft, gemeinschaftlich absaugen zu können, ist hier ein sogenannter Luftauslaß angebracht, eine Vorrichtung, welche naturgemäß die Eigenschaft haben muß, Brüden und Luft den Durchtritt aus den Trommeln zum Ventilator zu gestatten, dagegen das Trockengut zurückzuhalten. Eine siebförmige Durchbrechung der Trommelwand würde ja diesem Zweck in einfachster Weise genügen, jedoch hat sich eine andere Anordnung als zweckmäßiger bewährt.

Digitized by Google

Diese Vorrichtung stellt sich dar als ein erweiterter Teil der Trommel, dessen Wände aus spiralig über einander greifenden Blechen bestehen, derart,daß zwischen den Blechen breite Zwischenräume bleiben, durch welche Brüden und Luft ganz ungehindert Auslaß finden, während das Trockengut bei der Umdrehung der Trommeln von einem übergreifenden Blech auf das nächste fällt, also stets wieder aufgefangen und in die Trommel zurückgeleitet wird. Man versteht leicht, daß mittels dieser Vorrichtung auch staubfeine Produkte festgehalten werden können und jede Möglichkeit einer Verstopfung der Vorrichtung ausgeschlossen ist, während beides bei einem Siebe Schwierigkeiten bieten würde.

Die Abbildung 2 zeigt eine derartige Trommelanlage mit Kühltrommel, und die Einfachkeit der ganzen Anlage ist in die Augen springend. Trockentrommel und Kühltrommel bilden ein Ganzes und sind maschine, die den Rübenschnitzelmaschinen der Zuckerfabriken in verkleinertem Maßstabe nachgebildet ist, sie zerkleinert die Äpfel in Schnitten oder Schnitzel, und diese fallen direkt auf einer Schurre von der Schneidmaschine in die Trommel, die sie selbständig in ihrem Innern verteilt, gleichmäßig austrocknet und wieder abkühlt. Fix und fertig fällt die Trockenware am Auslaßende der Kühltrommel in den untergebundenen Sack, oder sie wird durch einen Elevator zum Lagerboden emporgehoben. In der Mitte der Trommel ist eine Klappe angebracht, aus der man während der langsamen Umdrehung der Trommel bequem Probe nehmen kann, um sich von dem Zustand des an dieser Stelle natürlich erst halbgetrockneten Produkts überzeugen zu können. Je nachdem dieses etwa schon zu trocken oder noch zu feucht ist, trifft der Betriebsführer seine Maßregeln und ist hierdurch in der Lage, jedes Miß-

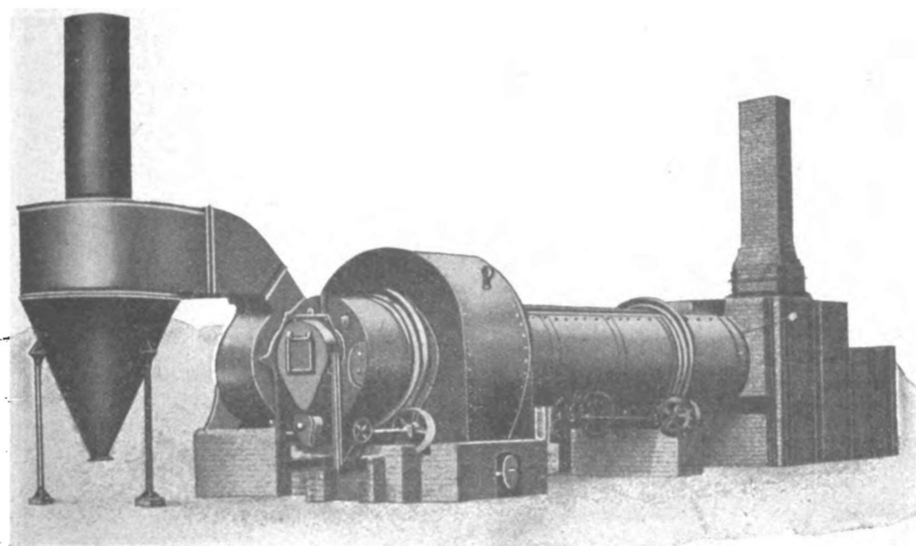


Abb. 2.

da, wo sie aneinander stoßen, von einem Gehäuse umschlossen, in welchem sich der Luftauslaß befindet. Daher setzt sich an dieses Gehäuse auch die Brüdenleitung an, die zum Ventilator führt. Hinter dem Ventilator folgt ein Zyklon, der dazu dient, leichte mit dem Luftstrom mitgerissene Blätterteile, Staub usw. abzuscheiden. Aus dem Zyklon entweicht der Brüden dann durch einen Schornstein ins Freie. Ein Thermometer ist zwischen Trommel und Ventilator angebracht. Der Heizer braucht nur nach dem ersten Thermometer den Ofen in zweckentsprechender Weise zu bedienen und der Betriebsführer die Zuführung von frischem Material nach Maßgabe der aus der mittleren Klappe der Trommel gezogenen Proben und dem Stande des zweiten Thermometers zu regeln, dann läuft alles übrige von selbst. Ein Elevator hebt das feuchte Material, nehmen wir an, es seien Äpfel, zu dem über der Trommel liegenden Stockwerk empor, hier steht eine Schneid-

raten des Trockenprodukts rechtzeitig zu verhüten.

Von den mit einer solchen Trommelanlage erzielten Trockenprodukten legte ich einige Proben der Schweriner Versammlung vor, z. B. Kartoffeln in Scheiben- und Schnitzelform, Rübenblätter, die bei einer Eingangstemperatur von über 800 Grad ihre grüne Farbe bewahrt und einen stark aromatischen Geruch angenommen haben, ferner getrocknetes Kartoffelkraut, Klee, gewöhnliches Wiesengras von fast betäubend aromatischem Duft; weiterhin erntefeuchten Roggen und Gerste in verschlossenen Gläsern. — Auch mehrere Proben von Äpfelschnitten, die in der Trommel getrocknet worden sind, zeigte ich in Schwerin. Die Äpfel waren schon in einem sehr schlechten Zustande, als sie im Monat April 1909 zur Trocknung gelangten, und trotzdem sehen Sie, daß die Dörräpfel nach Farbe und Geruch eine recht ansehnliche Ware bilden. Freilich sind sie an Luft und

Digitized by Google

Licht inzwischen erheblich nachgedunkelt, beim Verlassen der Trommel waren sie weit heller an Farbe. beinahe wie Ringäpfel, aber das Nachdunkeln ist bekanntlich eine allgemeine Eigenschaft von Dörräpfeln, die nicht vor oder während der Trocknung gebleicht wurden, und die Nachdunkelung hängt also mit dem von uns angewendeten Trockenverfahren nicht zusammen. Zu verhüten ist sie durch Anwendung von Bleichmitteln wie schwefliger Säure, die ja auch der amerikanische Produzent bei seinen Ringäpfeln und „chopped apples" ausgiebig für diesen Zweck anwendet. Wie ich höre, ist eine nicht zu starke Färbung für den Zweck der Herstellung alkoholfreier Getränke nicht von Nachteil, auch kann man die Nachfärbung durch feste Verpackung, die den Zutritt der Luft abhält, einschränken. Vor allem aber darf die Färbung nicht durch eine Aufnahme von Eisen aus den Trockenapparaten herrühren, dies würde leicht zu dunkeln Auslaugesäften von tintenartigem Geschmack führen. Über diesen Punkt ist nun zu sagen, daß die Trommel zwar aus Eisen besteht, daß aber die Säure der frischen Äpfel bei der Geschwindigkeit der Austrocknung keine Zeit findet, die Bleche anzugreifen, namentlich da die Schnitte in der Trommel ja fortwährend in Bewegung sind und nur ganz leicht und locker auf den Blechen liegen, also wenig Berührungspunkte mit diesen finden. Die Erfahrung hat uns überdies gelehrt, daß auch viel stärker saure Produkte, ja sogar solche, die bei der Trocknung flüchtige Mineralsäuren z. B. Salzsäure entwickeln, in bestimmter Weise recht gut in eisernen Trommeln getrocknet werden können. Die Gefahr einer Aufnahme von Eisen durch die Dörräpfel ist also nicht vorhanden. Auch nimmt das aus den Dörräpfeln hergestellte Getränk keinen Geschmack nach Backobst an.

Was die feuchte Beschaffenheit dieser Dörräpfel anbetrifft, so sei bemerkt, daß ein Wassergehalt von rund 20 % sich auch bei solchen Dörräpfeln durch Lagern an der Luft wieder herstellt, die bedeutend stärker ausgetrocknet worden waren, und daß dieser als natürlicher Feuchtigkeitsgehalt zu bezeichnende Prozentsatz in keiner Weise die Lagerfestigkeit und Haltbarkeit der Trockenware beeinträchtigt. Auch die hier vorliegenden Proben waren stärker ausgetrocknet und fühlten sich anfangs vollkommen trocken an, nahmen dann aber in einigen Tagen an der Luft die jetzige Beschaffenheit an.

Nachdem wir so gesehen haben, daß die Trocknung der Äpfel mit dem Trommelapparat sehr gut ausführbar ist, müssen wir noch die Frage besprechen, ob denn diese Trocknung auch gewinnbringend sei. Die schon erwähnten nationalökonomischen Gesichtspunkte allein werden kaum jemand zur Aufstellung eines Apparates veranlassen; er will auch etwas damit verdienen. Vielen werden nun zunächst schwere Bedenken aufsteigen, ob denn die nötigen Mengen von Äpfeln alljährlich überhaupt für die Trocknung zur Verfügung stehen werden. Das scheint allerdings bis jetzt nur in ganz wenigen Gegenden Deutschlands, etwa am Bodensee und an der holländischen Grenze, einigermaßen verbürgt. Aber man muß bedenken, daß gerade im letzten Jahrzehnt viele Millionen Obstbäume gepflanzt und in bester sachgemäßer Pflege so weit herangediehen sind, daß sie in allerkürzester Zeit ihre ungeheuren Ernten zu liefern beginnen werden. Um diese Ernten deutscher Äpfel gegenüber den amerikanischen und anderen ausländischen in den bekannten großen Mengen nach Deutschland eingeführten Äpfeln erfolgreich konkurrieren zu lassen, ist es notwendig, daß die deutschen Äpfel besser als bisher gepflückt, s o r t i e r t und verpackt werden. Bei einer sorgfältigen Sortierung werden nach Sorten und Erntejahren 30, 40 und 50 %, zuweilen auch noch mehr Früchte zweiter, dritter und noch geringerer Qualität ausgesondert werden. Diese geringeren Früchte, die teilweise nur mit Rücksicht auf Schönheitsfehler, auf zu geringe Größe usw. aus dem Handelsobst zu dessen höherer Preisbewertung herausgenommen werden müssen, sind in Geschmack und Gehalt nach der Ernte den besseren fast gleichwertig. Es handelt sich nun darum, diese geringeren Früchte, für die im Herbst auch zu ganz billigen Preisen kein genügender Absatz zu finden ist, zu einer Dauerware zu verarbeiten.

In den meisten Fällen freilich wird die von dem einzelnen Obstzüchter geerntete Menge solcher Ausschußware nicht groß genug sein, um daraufhin eine Trockenanlage anzuschaffen. Aber Landesobstbauvereine und die an der Förderung des Obstbaues beteiligten provinzialen und kommunalen Behörden werden kleinere Züchter zusammenschließen können, um auch deren Früchte mittels Dörren zu verwerten.

Ständen z. B. 44000 Zentner Äpfel zur Verfügung, die in 100 Tagen bei Tag- und Nachtbetrieb zu trocknen wären, so ist dazu eine Trommelanlage erforderlich, deren Kosten für die maschinelle Anlage nebst Dampfmaschine usw. usw. sich auf ca. 25 000 Mk., für Gebäude auf ca. 10 000 Mk. belaufen. Bei 15 prozentiger Amortisation und Verzinsung der Maschinen und Apparate sowie 8 prozentiger der Gebäude erfordern die jährlichen Abschreibungen 4550 Mk., also für den Zentner frischer Äpfel 0,104 Mk. Die reinen Trockenkosten und Generalunkosten kann man auf ca. 0,22 Mk. für den Zentner frischer Äpfel veranschlagen, so daß die Gesamtkosten 0,324 Mk. betragen würden.

Nun erhält man bei 20% Trockensubstanz in den frischen und 80% in den getrockneten Äpfeln aus 4 Ztr. frischer Ware 1 Ztr., also täglich $\frac{440}{4} = 110$ Zentner Dörräpfel in einer Qualität, für die eine sehr bekannte Firma 14 Mk. frachtfrei Berlin geboten hat. Der Tageserlös der Produktion würde also $110 \times 14 = 1540$ Mk. sein, wogegen die täglichen Kosten $440 \times 0{,}324 = 142{,}50$ Mk. betragen würden. Es bleibt also eine Verwertung von rund 1400 Mk. für 440 Zentner frische Äpfel, das heißt von 3,18 Mk. für den Zentner Äpfel, wovon noch die Fracht der (nur den vierten Teil wiegenden) Dörräpfel abgeht. Sie bemerken also, daß die Verwertung der aussortierten Äpfel durch die Trocknung keineswegs eine schlechte ist, namentlich wenn man bedenkt, daß durch die Ausson-

Digitized by Google

derung dieser äußerlich minderwertigen Ware der Preis für Tafelobst und andere frische Handelsware nicht unwesentlich gehoben werden kann, und zwar nicht allein wegen des besseren Aussehens dieser Verkaufsware, sondern auch wegen der Entlastung des Marktes von dem Überangebot. Ferner gibt es, wenn die Trocknung rechtzeitig ausgeführt wird, Ernteverluste durch Lagern und Faulen der Äpfel nicht mehr, denn die Dörräpfel sind, wie bekannt, eine haltbare Dauerware. Endlich ist noch folgendes zu bedenken. Der oben genannte Preis für chopped apples aus Amerika, deren Konkurrenz durch die Fabrikation deutscher Dörräpfel aus dem Felde zu schlagen sein würde, dürfte in Zukunft kaum noch eine Herabsetzung erfahren können. Die chopped apples sind nämlich nur ein Nebenprodukt bei der amerikanischen Ringäpfelerzeugung, und sie werden nur deshalb so billig abgegeben, weil die Produzenten ihren Hauptverdienst an den Ringäpfeln selbst haben, die mehr als doppelt so hoch in Deutschland im Preise stehen, nämlich etwa 30 bis 40 Mark cif Hamburg. Auch fällt dem ausländischen Produkt noch ein Eingangszoll von 2 Mark für den Zentner zur Last. Der deutsche Dörräpfelerzeuger wird also die amerikanische Konkurrenz bei dieser Sachlage unter allen Umständen zu schlagen vermögen, und es kann kein Zweifel sein, daß bei Vorhandensein genügender Erntemengen, wie solche in nächster Zukunft zu erwarten sind, die Äpfeltrocknung eine Quelle erheblichen Gewinnes für die Obstzüchter werden muß.

Übrigens steht nichts im Wege, die Rentabilität der Trockenanlage durch deren Benutzung für anderweitige landwirtschaftliche Produkte noch erheblich zu steigern. Wie ich erwähnte, ist dieselbe Trommel für alle möglichen anderen Stoffe, Korn, Kartoffeln, Gras und Blätter, ja selbst Mergel und mineralische Stoffe ebenso gut verwendbar. Hierdurch wird es in manchen Fällen sogar ermöglicht werden, daß der einzelne Obstzüchter, falls er einen größeren landwirtschaftlichen Betrieb besitzt, eine Anlage für sich allein bauen kann, und es wird dann leicht das Verhältnis sich in Wirklichkeit so gestalten, daß die anderen Trocknungen die Hauptsache sind, und die Äpfeltrocknung nur eine Nebenverwendung des Apparates bildet. Dies beeinträchtigt aber natürlich die Wichtigkeit der uns hier beschäftigenden Frage nicht im mindesten, es macht nur im Gegenteil deren Lösung bedeutend glatter.

Zwetschenverwertung.

Von **J. Kindshofen,** Kgl. Landwirtschaftslehrer, **Bamberg.**

Eine sehr beliebte und bei den Hausfrauen, namentlich auch in Konditoreien und Hotels eingebürgerte Zwetschenverwertung ist das Einmachen der Zwetschen in S e l t e r s w a s s e r k r ü g e.

Die Zwetschen werden in vier Teile geschnitten und roh in die Krüge eingefüllt, wobei immer etwas Streuzucker 3—4 Kaffeelöffel voll per Krug beigegeben wird. Die Früchte ziehen o h n e Zuckerwasserzugabe von selbst genügend Saft.

Nach dem Einfüllen werden die vorher gebrühten Korke aufgedrückt und mit einem Bindfaden oder mit einer Korkklammer befestigt.

Dann bringt man die Krüge in einen beliebigen Kochtopf, füllt den Topf bis ungefähr an den Hals der Krüge mit Wasser, bringt ihn zum langsamen Kochen aufs Feuer und läßt die Krüge vom Beginn des Kochens an noch weitere 6—8 Minuten in dem Topf.

Nachdem die Krüge später abgekühlt sind, werden die Korkklammern abgenommen, die Korke fest eingedrückt und mit Wachs, Lack oder Paraffin verschlossen.

Vor dem Gebrauch schlägt man durch ein bis zwei vorsichtige Schläge mit einem Holzkeil den obersten Teil des Kruges ab und nimmt den Inhalt heraus.

Ebenso werden Heidelbeeren verwertet. Näheres siehe Kindshoven, Obstverwertung.

Die fränkische Hauszwetsche ist eine der besten Dörrzwetschen in hiesiger Gegend, namentlich dann, wenn sie als veredelte Hauszwetsche und nicht als aus Ausläufern erzogene Frankenzwetsche angebaut ist.

Die fränkischen Zwetschenorte: Bamberg, Oberhaid, Ebermannstadt, Forchheim, Marktsteft, Albertshofen, Volkach, Sommerach u. a. m. sind berühmt.

Aus den hiesigen größeren Zwetschenorten werden durchschnittlich aus jedem Ort für 30-50 000 Mk. Zwetschen, teils als Frischobst, teils als Dörrprodukt versendet.

Die Prünellenfabrikation in Albertshofen (Unterfr.) ist bekannt; die Gerolzhofener Zwetsche sehr gesucht. Wenn auch vielfach noch in den alten ländlichen eingemauerten primitiven Dörren gedörrt wird, so sind doch in den letzten Jahren auch mehrere Geisenheimer Herddörren aufgestellt worden.

Außer den fränkischen Zwetschen werden in Bamberg große Mengen (ca. 20

Digitized by Google

Waggon) bosnische und serbische Zwetschen verhandelt.

In verschiedenen Familien wird Zwetschenmus im Bedarfsfalle bei reicher Zwetschenernte in gewöhnlichen, allerdings mehr flacheren Kochkesseln eingekocht. Zum Rühren werden einfache Holzrührkrücken mit langem Stiel verwendet.

Die Verwertung der Zwetschen zu Mus bürgert sich erst infolge der Obstverwertungskurse für Frauen und Mädchen ein.

Obst- und Gemüse-Ausstellung für den Kreis Oberpfalz in Regensburg vom 21. bis 26. September 1910.

Von **Albert Herz-Stuttgart.**

Diese Ausstellung, welche am Schluß der großen Landesausstellung für Industrie, Gewerbe und Landwirtschaft, die schon verschiedene Monate gedauert hat, in dem dazu sehr geeigneten Stadtgarten veranstaltet wurde, war in einem großen Zelt untergebracht. Dieselbe macht einen äußerst günstigen Eindruck, da das ganze Arrangement mit vielem Geschmack und in praktischer Weise geschehen ist. — Es sind fast nur tadellose Früchte eingesandt, und da das Mosten noch sehr wenig eingeführt, besonders Tafelfrüchte und etwas Wirtschaftsobst.

Ich hatte vor zwei Jahren als Preisrichter in Nürnberg Gelegenheit, die großen Fortschritte im Obstbauverein Bezirk Regensburg zu konstatieren und da ich jetzt in der Nähe war, wollte ich mir die Besichtigung dieser Ausstellung nicht entgehen lassen. — Der Bezirk kann sich in der Tat mit allen Gegenden, wo der Obstbau schon seit Generationen betrieben wird, ganz gut messen.

Allerdings liegen die Bodenverhältnisse hier äußerst günstig; wenn aber in den letzten 5—10 Jahren nicht so viel für die Förderung des Obstbaues geschehen wäre, wäre das Interesse besonders der Landbevölkerung nicht möglich.

In der Sortenkenntnis zeigen sich auch große Fortschritte. Das Verdienst hiefür gebührt zum größten Teil dem rührigen Kreisobstbaulehrer M. Trenkle, der in Verbindung mit nur wenigen Herren auch die Arbeit mit der Ausstellung in kurzer Zeit fertig gebracht hat.

Obst in Verpackung war auch verschieden aufgestellt, doch nicht so viel, als ich vermutet hätte, weil die betreffenden Leute infolge der guten Qualität des Obstes sich bereits eine Kundschaft erworben haben; so waren z. B. Gravensteiner Äpfel, von denen in der Umgebung ca. 100 Zentner abzugeben waren, nicht mehr zu haben.

Die Größe und schöne Färbung der Früchte ist allgemein aufgefallen. In besonders schönen Exemplaren waren zu sehen: Peasgood Sondergl., Kaiser Alexander, gefl. Kardinal (Pleissner Rambour), Gravensteiner, Landsberger R., Königinapfel, Harberts R., Cox Orangen usw., auch in bekannten Tafelbirnen hervorragende Früchte.

An der östlichen Stirnseite hatte die Bahn (eigene Obstbauschule in Prüfening (ganz in der Nähe von Regensburg) ein großartiges Sortiment von feinem Tafelobst (Äpfel und Birnen) mit richtiger Benennung aufgestellt, unstreitig die Perle der ganzen Ausstellung. Außerdem waren noch von derselben eine Anzahl Topfobstbäume mit schönen Früchten in den Sorten Baumanns R., Goldparmäne, Cellini, Bismarcksapfel vor der Dekoration ausgestellt, was sehr gut aussah. Eine schöne Einsendung prachtvoller Früchte kam von der Schloßgärtnerei Regendorf, Besitzer M. Faber, Kastell von Stein bei Nürnberg von deren Obergärtner Zoltheis. — Besonders erwähnenswert ist noch die Ausstellung des Herrn Georg Völkl, Alteglofsheim, wegen der schönen Früchte in den zur Dekoration gehörigen 4 großen Vasen und besonders durch die gute Verpackung seines Verkaufsobstes.

Literatur.

Picking, Packing and Marketing the Apple. (Ernte, Verpackung und Verkauf von Äpfeln) von Lowell-Judson. Bulletin No. 54, der landw. Versuchsstation der Universität Idaho (Abteilung für Gartenbau).

The apple from Orchard to Market (Der Apfel vom Garten zum Markt), von C. J. Lewis. Bulletin No. 94, der landw. Versuchsstation Corwallis-Oregon, Abteilung für Gartenbau.

Obige zwei lernenswerten kleinen Schriften stützen sich vor allem auf die Erfahrungen der Hoodriver apples Growers Union (Hoodriver Apfelzüchter-Verein), eines im Nordwesten der Vereinigten Staaten von Amerika vorbildlichen Vereins.

Aus dem Inhalt sei folgendes wiedergegeben.

Regeln beim Ernten: Behandle Früchte und Bäume mit größter Schonung. Pflücke das Obst womöglich an kühlen, trockenen Tagen. Obst, das bei warmem Wetter geerntet ist, soll die Nacht im Freien bleiben und erst am andern Morgen (abgekühlt!) verpackt werden.

Zum Sammeln der Früchte bediene man sich leichter, nicht zu tiefer Holzeimer, die an Haken bequem in Äste oder Leitersprossen eingehängt werden können.

Das Ernten in den großen Apfelpflanzungen geschieht zweckmäßig in drei Gruppen. Ältere, schwere Leute pflücken vom Stand, Mädchen

Digitized by Google

und junge Frauen von niederen leichten Leitern, junge Männer von hohen Baumleitern.

Über das Abreiben des Obstes sind die Ansichten geteilt. Manche halten das Abwischen des Wachsbelags für schädlich. Andererseits sind Äpfel mit Spuren von Spritzflüssigkeiten (Kupfer, Arsenik) unter allen Umständen abzureiben. (Verwende hierzu Flanelltücher!)

Ordnet das Obst gleich nach der Ernte auf luftigen leichten Regalen der Größe nach. (Entsprechend den Durchmessern kreisrunder Löcher in Holztafeln).

Die Verpackung geschieht am besten in nicht zu großen, aber hellen, kühlen Packräumen von größter Sauberkeit (eventuell in besonderen Schuppen, vorteilhaft verbunden mit Kühl- oder Gefrierräumen). Sie wird ausgeführt durch berufsmäßige Packer. Je vier bilden zusammen mit einem Aufseher eine Gruppe. Sie arbeiten an einem mit Tuch überzogenen Tisch. Dieser, mit abgerundeten Ecken, hat eine Plattengröße von zirka 100 × 120 cm und eine Höhe von 90 cm. Verschiedene Ausladungen dienen zur Aufnahme von Kisten und Packpapieren. Der Aufseher selber packt nicht, hat aber die Arbeit der vier Packer in jeder Hinsicht zu überwachen. Die Packer selber, billige Baumwollhandschuhe an den Händen, haben erforderlichen Falles die Früchte abzureiben, bekommen diese Arbeit aber besonders bezahlt, wenn der Inhalt von mehr als 8 Kisten unter 100 besonders gesäubert werden muß. Nur routinierte Packer, mit flinken Griffen, guten Augen, befähigt, sofort verschiedene Qualitäten nach Form, Farbe, Größe (soweit dies nicht schon geschehen ist!) zu erkennen und zu trennen, sind natürlich mit vollem Gehalt zu bezahlen. Die Löhnung der Packer geschieht (wenn nicht durch Verrechnung mit der Union) entsprechend der Anzahl der Kisten (pro Kiste 20—24 Pfennige) oder im Taglohn. Beide Verfahren haben Vorteile und Nachteile. Die durchschnittliche Tagesleistung eines Packers ist 50 Kisten, ausnahmsweise — 75 Kisten (in 10 Stunden).

Die Packung selbst erfolgt meistens in sog. „Standart" oder „Spezial"-Kisten. Erstere mit 26,5 × 28,5 × 45 cm Lichtweite und 5434 ccm Inhalt. Die Spezialkisten mit 25 × 27,5 × 50 cm Lichtweite und 5600 ccm Rauminhalt. Das Holz ist Pitchpine. Die Stärke der Bretter ist folgende: Schmalseite 1,5—2 cm, Breitseite 1 cm, Boden und Deckel 0,6—1 cm. Preise der Kisten: zu 40 und 70 Pfennigen. Die einzelnen Bretter können en gros in die richtigen Maße zugeschnitten, bezogen werden.

Die Anordnung der Äpfel geschieht in Geraden, hauptsächlich aber in diagonalen Reihen. Von der „Offsed"-Packung, einer lockeren Diagonalpackung, kommt man wieder ab. Kisten und Packpapiere (weiche Kartons und dünnes, weißes Seidenpapier eventl. mit Aufdruck) müssen ganz neu und tadellos sein. Um Beschmutzung zu vermeiden, benützen die Packer beim Einwickeln Gummihandschuhe. Die Kisten sind möglichst voll zu packen, aber ohne Pressung. Wesentlich ist es, die größten Äpfel in die Mitte zu packen und dadurch eine Erhöhung von 2½—3 cm zu erreichen. Diese „Krone" gewährleistet bei geschlossener Kiste einen gleichmäßigen Druck nach allen Seiten und einen guten Bahntransport. Diese Erhöhung in der Mitte durch Packmaterial herzustellen ist verpönt. — Die Nagelung der Kisten geschieht durch Nagelpressen verschiedenster Konstruktion im Preise von 25—42 Mark. — Das Bekleben der Kisten mit hübschen Etiketten ist sehr zu empfehlen. Außerdem sind an der Kiste zu vermerken: Zahl und Sorte (auch Farbe) der Äpfel, der Name des Züchters, die No. des Packers und der Stempel des Aufsehers.

Beim Verladen in die Eisenbahnwaggons (ein Wagen faßt durchschnittlich 600 Kisten) werden die Kisten stets auf die Seiten gelegt und durch Lattengestelle vor Druck, Pressung und Durchgeschütteltwerden geschützt. Zu hohes Packen ist zu vermeiden, weil in den oberen Teilen der Wagen die Luft zu heiß ist. (Vermeide Verladen von warmem Obst in Kühlwagen).

Außerordentlich wichtig sind auch (in Verbindung mit Markthallen) große Kühlräume und zwar entweder 1. künstliche Gefrierhallen, oder 2. Gefrierhallen mit natürlichem Eis, oder 3. Kühlräume mit Ventilationskühlung. System 1 und 2 sind weniger im Gebrauch als System 3. Die beste Temperatur ist einige Grade über dem Gefrierpunkt.

Für den Absatz bedeutet eine gute Organisation a l l e s. Die besten Erfolge erzielt man durch die Vermittlung eines Agenten „Manager" oder eine Zwischenhändler-Genossenschaft. Auf diese Weise werden die Marktverhältnisse am besten ausgenützt. — Gerade hierin ist die 1903 ins Leben gerufene Apple growers union of Hoodriver vorbildlich, indem sie es erreichte, daß sich in 2 Jahren die Apfelpreise in ihrem Absatzgebiet verdoppelten und verdreifachten. **Dr. W. W.**

Gesichtspunkte für die Sortenwahl und Normalobstsortiment des III. Verwaltungsbezirkes Eisenach. Von H. A c k e r m a n n, Bürgerschullehrer und Lehrer für Obstbau am Großh. Seminar zu Eisenach. Verlag der Hofbuchdruckerei Eisenach (H. Kahle).

Das vorgenannte Schriftchen des rührigen Vorsitzenden des Obst- und Gartenbauvereins Eisenach zeugt von Sachkenntnis und es ist sehr wohl imstande, bei der Wahl der Sorten, die im Bereiche des Eisenacher Bezirkes und unter ähnlichen klimatischen Verhältnissen angepflanzt werden sollen, ein guter Ratgeber zu sein.

Anleitung zur Blumenzucht und Blumenpflege für die Jugend, zugleich auch ein Ratgeber für erwachsene Blumenfreunde. Von H. A c k e r m a n n. Verlag der Hofbuchdruckerei Eisenach (H. Kahle).

Obgleich sich der Verfasser in erster Linie an die Jugend wendet, so findet doch auch der erfahrenere Blumenfreund viele nützliche Ratschläge in dem in einfacher, leicht verständlicher Weise geschriebenen Werke. Sowohl in sachlicher als auch pädagogischer Hinsicht wird der Verfasser allen Anforderungen gerecht, die man an ein solches Buch, welches nicht nur anleiten, sondern auch anregen und ermuntern soll, stellt. Es ist recht geeignet, in Vereinskreisen verbreitet zu werden, in denen die Liebe zur Blumenzucht und -Pflege gefördert werden soll.

Digitized by Google

Obstmärkte für Dauerobst.

Verzeichnis der Obstmärkte siehe Heft Nr. 26. Seite 356.

Bielefeld. Obstmarkt. Der in jedem Jahre stattfindende Obstmarkt wird am 20. Oktober d. J. abgehalten werden.

Cassel. Der Obstbauverein für den Regierungsbezirk Cassel hält am Mittwoch, 19. Oktober, von 9 Uhr vormittags bis 5 Uhr nachmittags, im Garten und in den Hallen des Stadtparks, Eingang Wilhelmstraße 6, zu Cassel einen Obstmarkt ab. Zu diesem Obstmarkte werden nur die Obstzüchter des Regierungsbezirks Cassel, sowie die Mitglieder des Obstbauvereins mit selbstgezogenem Obste oder eigenen Obsterzeugnissen als Verkäufer zugelassen.

Diez a. d. Lahn. Der zweite Obstmarkt ist auf den 21. Oktober festgesetzt worden.

Im Kreise Solingen werden Obstmärkte veranstaltet am 15., 16. und 17. Oktober in Bergisch-Neukirchen.

Ludwigshafen. Der landwirtschaftliche Bezirksverein Ludwigshafen beabsichtigt, am 17. Oktober eine Obstausstellung mit Obstmarkt zu veranstalten. Das Arrangement liegt in den Händen von Landwirtschaftslehrer Klingmann von Frankenthal.

Mainz. Der Kreis-Obst- und Gartenbauverein für den Kreis Mainz veranstaltet auch in diesem Jahre am Donnerstag, den 20. Oktbr. in dem Turnsaale in der Schießgartenstraße, und am 1. und 2. Dezember voraussichtlich wieder in dem stadtseitigen Foyer der Stadthalle Obstmärkte.

Nassau a. d. L. Am 20. Oktober findet in Nassau der zweite Obstmarkt statt.

Passau in Bayern. Am 30. und 31. Oktober findet in der Glashalle des Gasthauses zur Eisenbahn ein Obstmustermarkt statt. Derselbe wird veranstaltet durch den Bezirksobstbauverband Passau, dem alle Obstbauvereine des Bezirksamtes angehören.

Posen. Von der Gesellschaft zur Verwertung von Geflügelerzeugnissen — Posen, St. Martinstraße 47 — ist eine Frischobstverkaufsstelle eingerichtet.

Regensburg. Der Kreisverband oberpfälz. Obstbauvereine in Regensburg hat den diesjährigen Obstmarkt auf den 26. und 27. Okt. festgesetzt und wird derselbe im Sternbräusaale abgehalten.

Wurzen i. S. Der erste Obstmarkt findet am 25. und 26. Oktober statt, der zweite am 8. und 9. Dezember.

Ausstellungen.

In der Reihenfolge des Stattfindens geordnet.

Jülich, 16.—17. Oktober, Obstausstellung.

Herford, am 22. Oktober beginnend: Obst- und Gemüseausstellung des Obst- und Gartenbauvereins Herford, auf dem „Schützenberge", verbunden mit Obstsortenwettbewerb.

Kändler bei Limbach i. Sa., 22.—24. Oktober Obstausstellung mit Obstmarkt des Obstbauvereins Kändler.

Warstade (Hann.) vom 28. bis 30. Oktober. Kreisobstausstellung.

Coburg, 29.—31. Oktober, Obstausstellung des Landesobstbauvereins.

Personalien.

Kurz vor Redaktionsschluß erreichte uns die Nachricht von dem Tode unseres Ehrenmitgliedes, des **Freiherrn v. Friesen** in Rötha bei Leipzig. Die Liebe und sein großes, auf eigener reicher Erfahrung beruhendes Interesse zum Obstbau hat der Verstorbene in seinem langen, arbeitsamen und reich gesegneten Leben immer betätigt. Dem D. P.-V. war er stets ein treuer Freund; jeder, dem es vergönnt war, ihm im Leben näher zu treten, hat von dem Verstorbenen, der in seinem Wesen ein liebenswürdiger und gütiger Mann war, der gerne aus dem reichen Schatz seiner Lebenserfahrungen und im besondern über seine Erfahrungen im Obstbau sprach, manche Anregung und Lehre erhalten.

Über das Leben und die Arbeit unseres verstorbenen Ehrenmitgliedes, dessen Andenken unvergessen im D. P.-V. bleibt, wird von berufener Seite demnächst eingehend berichtet werden. **Lorgus.**

Gottlob Schröter, ein langjähriges treues Mitglied des D. P.-V. und erfolgreicher Baumschulenbesitzer in Salzwedel ist im 78. Lebensjahre am 17. September verstorben. Ehre seinem Andenken.

Rudolf Tetzner trat am 1. Oktober d. J. als Landesobstbauinspektor in den Dienst der Landwirtschaftskammer für das Herzogtum Sachsen-Altenburg in Altenburg S.-A.

Lambert, Peter, Rosenzüchter, Trier, hat am 1. d. M. die seit über 20 Jahren innegehabte Geschäftsführung des Vereins deutscher Rosenfreunde und die Leitung der „Deutschen Rosenzeitung", die beide unter seiner Geschäftsführung einen hohen Aufschwung genommen und vieles zur Verbreitung der Rosenzucht beigetragen haben, niedergelegt.

Herr **Jakob Carl Eberhardt,** Großkaufmann und Obstzüchter in Speyer, ist nach kurzem Leiden am 27. September d. J. verschieden. Herr Eberhardt, der ein vorzüglicher Obstzüchter und Pomologe war, hat um den deutschen Obstbau wesentliche Verdienste. Seine ausgedehnten Obstanlagen, die von vielen Obstzüchtern besucht wurden, lieferten den Beweis für seine pomologischen Kenntnisse und nicht minder für die weitausschauende Art, mit der er seine Ernten vorteilhaft zu verwerten verstand. Sein Andenken wird im D. P.-V. fortleben.

G. Peicker, Naumburg a. S., übernimmt am 1. Oktober die Bewirtschaftung der neuen Obstanlage des Johanniterordens in Strausberg b. Berlin.

Verantwortlich für die Schriftleitung: Vorstand des D. P.-V., Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei, Stuttgart

Digitized by Google

Freiherr von Friesen-Rötha †.

In der vorigen Nummer der Deutschen Obstbau-Zeitung wurde schon der Tod unseres Ehrenmitgliedes des Freiherrn von Friesen mitgeteilt. Mir liegt es nun heute ob, über das Leben und die Arbeit des im achtzigsten Lebensjahr Verstorbenen zu berichten. Ich übernahm gern diese Arbeit, werde ich doch auch durch die Verehrung und Liebe, welche ich dem Verstorbenen zolle, dazu verpflichtet. Neun Jahre hatte ich das Glück, unter seiner Leitung zu stehen, wenn auch die letzten Jahre nicht mehr unter seiner unmittelbaren, da durch die Umgestaltung des Unternehmens in eine G.m.b.H. die Verhältnisse eine Änderung erfuhren. Trotzdem war es mir aber vergönnt, bis zu seinem Krankenlager in persönlichem Verkehr mit ihm zu stehen.

Die Verdienste, die sich der Verstorbene um den deutschen und besonders um den sächsischen Obstbau erworben hat, sind bedeutende. Vor allem hat er durch die Schöpfung einer Muster- und Pflanzstätte des Obst- und Gartenbaues anregend gewirkt und als erster Vorbilder geschaffen, die später vielfach als Muster dienten.

Die erste Anregung zum Obstbau erhielt er von seinem Schwiegervater, Herrn von Zehmen auf Schleinitz bei Lommatzsch in Sachsen, der ein begeisterter Pomologe war, sich viel mit dem Obstbau beschäftigte und durch eine Privatobstbaumschule seine Pflanzungen schaffte und ergänzte.



Freiherr v. Friesen

Herr von Zehmen ließ schon in den vierziger und fünfziger Jahren viele Obstsorten aus Frankreich und England kommen und seinem Einfluß ist auch die Anregung zuzuschreiben, die den Freiherrn von Friesen nach Beendigung des deutsch-französischen Feldzuges, den er als Führer einer Reiterschwadron mitmachte, veranlaßte, neben der schon seit Jahrhunderten bestehenden Schloßgärtnerei einen neuen Betrieb zu gründen, der sich mit Garten- und Obstbau befaßte. Sein erster Helfer war der spätere Geschäftsführer des Landesobstbauvereins, Herr Garteninspektor Lämmerhirt, welcher in Rötha die ersten Anlagen mit schuf. Der ganze Betrieb diente mehr Lehrzwecken als dem Erwerb. Eine Lehranstalt wurde ins Leben gerufen, die Gärtnerlehrlingen und Gehilfen die nötige wissenschaftliche und praktische Grundlage für ihren Beruf geben sollte. 12 Jahre hat diese Lehranstalt bestanden, bis sie dann im Jahre 1888 aufgelöst werden mußte, weil ihre Unterhaltung sich als Privatunternehmen zu kostspielig erwies. Nur die Lehrkurse für Baum- und Straßenwärter, Lehrer usw. wurden beibehalten und bis auf den heutigen Tag weitergeführt. Der Betrieb wurde neu gestaltet und den Erwerbszwecken dienstbar gemacht, besonders der lohnende Nebenbetrieb, die Kelterei, ausgebaut, so daß sie heute eine der bedeutendsten Deutschlands ist. Seine wissenschaftliche Arbeit

Digitized by Google

im Obstbau veranlaßte Herrn von Friesen, eine pomologische Bibliothek anzulegen, welche durch ihre Reichhaltigkeit auch einzig ist. Es ist nur schade, daß dieselbe gegenwärtig unbenutzt dasteht; sollte es sich ermöglichen lassen, dieselbe für den D. P.-V., wenn auch nur leih- oder stiftungsweise, zu erwerben, so würde dieses mit Freuden zu begrüßen sein. Die größte Freude seines Lebens war dem Verstorbenen vergönnt, als er im Herbst 1904 zur Feier des 30jährigen Bestehens der Obstgärtnerei anläßlich einer Geschäftsausstellung großen Stieles viele seiner ehemaligen Zöglinge, Schüler, Gehilfen, Beamten und Arbeiter um sich versammelte. In der Eröffnungsrede führte er unter anderem auch das folgende aus, was sein ganzes Wesen kennzeichnet:

„Der heutige Tag bezeichnet einen wichtigen Abschnitt in der Arbeit, welche die Erhaltung und Förderung der Anstalt bedingt. Bei Beginn dieser Arbeit war, wie bereits erwähnt, der große Umfang, welchen die Anstalt schrittweise erlangt hat, nicht geplant. Aber ein Unternehmen, welches, wie die Anstalt, volkswirtschaftliche Lehrzwecke mit landwirtschaftlichen, industriellen und kaufmännischen Interessen zu verbinden berufen ist, steht unter dem Einfluß von Verhältnissen, denen Rechnung getragen werden muß. Mehr wie irgendwo findet bei diesem vielseitigen Verhältnis der Spruch seine Betätigung: „Stillstand ist Rückgang." Unsere Zeit ist eine auf allen den von mir erwähnten Gebieten rasch und ruhelos vorwärtsstrebende. Diesem Fortschritt muß vor allem eine Anstalt Rechnung tragen, die volkswirtschaftlich nützen will. Ohne Überstürzung, nicht das Neue annehmend, weil es neu war, sondern erst nach sorgfältiger Prüfung das Beste aus demselben aussuchend, nicht das Alte verwerfend, weil es alt war, sondern auf den festen Grund der alten Erfahrungen Stein für Stein weiterbauend, — sind wir schrittweise vorwärts geschritten. Die Anforderungen an die Arbeitskräfte waren dabei große, ebenso groß oft die schweren Sorgen, die unsere Arbeit begleiteten. Manches Mißgeschick, manche getäuschte Hoffnung mußte ertragen werden. Auch an Anfeindungen von außen hat es nicht gefehlt. Unkenntnis dessen, was wir erstrebten, Mangel an Verständnis für die volkswirtschaftliche Bedeutung der Anstalt, leider auch manche aus unlauteren Beweggründen stammende Anfeindung gesellte sich zu allen den natürlichen und finanziellen Hindernissen, die zu überwinden waren.

Aber dennoch ist es heute nur das eine Gefühl unaussprechlichen Dankes, welches unsre Herzen an diesem Tage des Rückblickes auf eine dreißigjährige Vergangenheit erfüllt. Gott hat uns reich gesegnet in dieser langen arbeitsvollen Zeit, im festen Vertrauen auf Ihn haben wir in schweren Tagen der Mühe und Sorge den Mut nicht sinken lassen, sind wir oft auf rauher, dornenvoller Bahn rüstig weitergeschritten, haben wir den Standpunkt erreicht, auf dem wir heute stehen. Nicht wir, sondern Er hat uns das Ziel gesetzt, das bis heute erreicht worden ist. Ihm allein gebührt die Ehre. Ihm vor allem unser Dank aus vollem Herzen.

Und wenn auch ich persönlich, ein alter Mann von 74 Jahren, auf Erden nicht mehr viel zu erwarten habe, — wenn die Stunde nicht mehr fern ist, wo meine irdische Tätigkeit ihren Abschluß finden wird, so weiß ich doch, daß auch dann, wenn ich Leib und Seele den Händen meines treuen Heilandes übergeben habe, das, was im festen Vertrauen auf Ihn geschaffen worden ist, unter Seinem Segen fortbestehen wird, und daß die Anstalt weiter wirken wird zum Heil und Besten unseres teuren Vaterlandes."

Leutselig mit seinen Untergebenen war er stets bestrebt, ihr Los zu verbessern. Für die fachwissenschaftliche Ausbildung seiner Beamten sorgte er in jeder Weise. Nicht genug kann ich ihm danken, daß er mir die Zeit und Mittel zur Verfügung stellte, größere Reisen im In- und Auslande auszuführen. Selbst eine Instruktionsreise nach Amerika ließ er mich aus seinen Privatmitteln ausführen.

Möge sein uneigennütziges Schaffen und Wirken für den deutschen Obstbau uns stets als Vorbild dienen, mögen seine idealen Pläne, Deutschland als einen großen Obstgarten zu sehen, in gegebener Grenze sich verwirklichen.

H. Rosenthal-Rötha.

Digitized by Google

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins!

Die Familie des verstorbenen Herrn Aloys Anton Schlösser Köln-Ehrenfeld, der dem D. P.-V. während sehr langer Jahre als eins seiner treuesten Mitglieder und Mitarbeiter angehörte, hat dem D. P.-V. eine sehr wertvolle Sammlung von Steinobstsamen in Gläsern zum Geschenk gemacht, für die der D. P.-V. den geschätzten Gebern auch an dieser Stelle seinen Dank ausspricht. Die Sammlung wird in einem mit den Namen der Geschenkgeber und unseres verstorbenen Mitglieds versehenen Schranke in dem Bibliothekzimmer des D. P.-V. in Eisenach aufgestellt werden, damit die Mitglieder des D. P.-V., Obstzüchter und Pomologen, die den D. P.-V. in Eisenach zahlreich besuchen, an unser verstorbenes Mitglied und an seine Verdienste um den deutschen Obstbau und den D. P.-V. erinnert werden.

Der Vorstand des D. P.-V.: Lorgus.

Wir beabsichtigen demnächst Erfahrungen über beste Sorten großfrüchtiger Haselnüsse in der Deutschen Obstbauzeitung zu veröffentlichen. Wir bitten die Mitglieder, sich an dieser Aufgabe mit Berichten über eigene Erfahrungen zu beteiligen.

Mitglieder, die sich an den Arbeiten des D. P.-V. zu beteiligen beabsichtigen, im besondern Mitglieder, die bereit sind, ausländische Obst- und Gartenbauzeitungen für den D. P.-V. zu lesen und Übersetzungen solcher Aufsätze, die für den deutschen Obstbau wertvoll sind, auszuführen, ersuchen wir, sich mit dem Vorstande des D. P.-V. in Verbindung zu setzen.

Wir bitten die Mitglieder des D. P.-V., uns von allen Stellungsveränderungen, über alle Personalnachrichten und von allem, was für die Mitglieder des D. P.-V. von allgemeinem Interesse ist, z. B.: Einrichtung neuerer größerer Obstanlagen, wichtige Vorkommnisse auf den Obstmärkten, eigene Beobachtungen über hervorragende Obstsorten, über Auftreten von Schädlingen und Krankheiten, benachrichtigen zu wollen. Wir bitten, vor Beginn größerer Arbeiten über deren Auswahl mit dem Vorstande des D. P.-V. Vereinbarungen zu treffen. Den Mitarbeitern wird ein angemessenes Honorar gerne zur Verfügung gestellt werden.

Die in größerer Zahl versandten Fragebogen, die zur Feststellung von Gewichten der wertvollsten und am meisten verbreiteten Apfel- und Birnensorten für Kabinettfrüchte und I. und II. Sortierung bestimmt sind, sind zwar zum großen Teil, aber doch nicht von allen Empfängern ausgefüllt und zurückgesandt worden. Wir bitten die Mitglieder des D. P.-V., die diese Fragebogen erhalten haben, diese, soweit sie es vermögen ausfüllen, und nunmehr dem D. P.-V. einschicken zu wollen.

Von den eingegangenen Antworten wird im Laufe des Winters eine übersichtliche Zusammenstellung der Gewichte der in den Fragebogen angeführten Apfel- (44) und Birnensorten (30) angefertigt werden, um auf dieser Grundlage und durch Beratungen und Beschlußfassungen die Einführung einheitlicher Fruchtgrößen der wirtschaftlich wichtigsten Apfel- und Birnensorten herbeizuführen.

Die ständige Kommission des D. P.-V. für die Beurteilung von Obstneuheiten unter dem Vorsitz des Herrn Landesobstbauinspektor Bissmann-Gotha hat auf ihren Vorschlag für die Einführung einheitlicher Nummerbezeichnung in Baumschulen und Obstanlagen von obstbaulichen Behörden und Körperschaften, Obstzüchtern und Baumschulenbesitzern wertvolle Ratschläge erhalten, die einer im Laufe des Dezember oder Januar stattfindenden Beratung der genannten und der vom Bunde Deutscher Baumschulenbesitzer für den gleichen Zweck ernannten Kommission zur Grundlage dienen werden. Etwaige weitere Vorschläge in dieser Frage wollen die Mitglieder an den Vorsitzenden der Kommission, Herrn Landes-Obstbauinspektor Bissmann in Gotha direkt richten.

Der diesjährige Obstbestimmungstag hat am Montag den 10. Oktober stattgefunden. Mit der freundlichen Hilfe der Herren: Otto Bißmann, Landesobstbauinspektor in Gotha, Johannes Böttner, Chefredakteur des Praktischen Ratgebers im Obst- und Gartenbau in Frankfurt a. Oder und Heimann, Obergärtner des Provinzial-Obstgartens in Diemitz b. Halle a. S. konnten die meisten der 900 Einsendungen mit ihren pomologischen Namen bestimmt werden. Gegenüber den auf den Obstbestimmungstagen des D. P.-V. in früheren Jahren gemachten Beobachtungen, waren in diesem Jahre kleinfrüchtige, unansehnliche, und minderwertige Sorten, für deren Bäume nur empfohlen werden kann, sie besser zu pflegen, oder soweit es sich um minderwertige oder zu kleinfrüchtige Sorten handelt, sie umzupropfen, nur wenig eingeschickt worden. Eine größere Anzahl eingesandter Früchte ließ mit großer Wahrscheinlichkeit vermuten, daß sie von Sämlingstämmen abstammten, z. B. von Prinzenapfel, Gravensteiner, Bismarckapfel, Landsberger Renette und anderen mehr. Ein Teil noch nicht bestimmter später Herbst- und Wintersorten bleibt noch aufbewahrt um die Früchte noch weiter zu beobachten und ihre pomologischen Sorten später noch zu bestimmen.

Wir machen die Mitglieder des D. P.-V., soweit sie Obstzüchter oder Obstkäufer sind, in ihrem eigenen Interesse von neuem darauf aufmerksam, die Obstmarktberichte, sofern sie diese noch nicht erhalten, zu verlangen und sich durch diese über die Preise und über die Lage der Obstmärkte zu unterrichten.

Digitized by Google

Von Mitgliedern und Nichtmitgliedern des D. P.-V. wird die große Bedeutung der Obstmarktberichte des D. P.-V. für die Obstzüchter und für den Obsthandel immer mehr anerkannt. Wir bitten auch die Mitglieder, sich auf Grund ihrer eigenen Beobachtungen über die Lage und Vorkommnisse der stattfindenden Obstmärkte und Obstverkäufe an der Berichterstattung für die Obstmarktberichte beteiligen zu wollen.

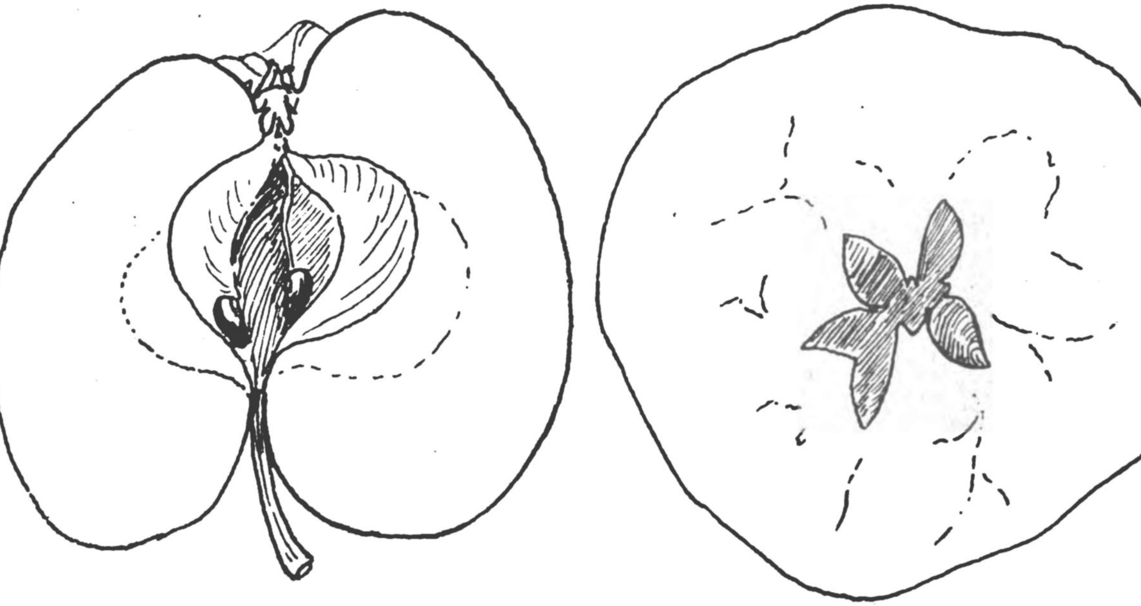
Dem heutigen Hefte ist das Flugblatt Nr. 47 der Kaiserlich Biologischen Anstalt für Land- und Forstwirtschaft: „Die Faulbrut der Bienenvölker und ihre Erkennung durch den Bienenzüchter" beigegeben.

Durch die über Erwarten große Zahl neu eingetretener Mitglieder sind einzelne Nummern des diesjährigen Jahrganges der Deutschen Obstbauzeitung völlig vergriffen, trotzdem die Auflage für 1910 um fast tausend Exemplare größer als für 1909 vorgesehen war. Vollständig vergriffen sind vom Jahrgang 1910 die Nummern: 2, 6, 20, 21, 22, 23, 24, 26.

Apfel aus Uelzen.

Von **K. Zinsser,** Baumschulen, **Uelzen,** Prov. Hannover.

Dieser Apfel ist seit mehr als 50 Jahren im Kreise Ülzen, Prov. Hannover und den benachbarten Kreisen verbreitet und als sehr dankbarer und feiner Tafelapfel geschätzt. Ob diese Sorte hier z. Z. eingeführt oder von einem Sämling stammt, läßt sich nicht mehr mit Sicherheit feststellen, jedenfalls verdient der Apfel aus Ülzen, seiner Vorzüge wegen, größere Verbreitung; er gilt mit Recht als Ersatz für den echten Weißen Winter Kalvill.



Durchschnitt des Apfels aus Uelzen

Name: Im Volksmund allgemein grüner Kalvill genannt. In dem illustrierten Handbuch der Obstkunde von Jahn, Lucas, Oberdieck als „Apfel von Ülzen" bezeichnet. Man ist bei Kennern der Sorte allgemein der Ansicht, daß die Benennung Ülzener Kalvill die richtigere ist. Außerhalb der Provinz Hannover ist er noch nicht bekannt und bisher nur durch mich verbreitet worden.

Gestalt: Er ist hoch gebaut, mittelgroß, an Formobstbäumen groß. Die kalvillartigen Rippen zumeist gut ausgeprägt, oft wie bei dem echten W. W. Kalvill.

Schale: Am Baume grün, auf dem Lager wird sie dann allmählich strohgelb. An der Sonnenseite nicht selten schwach angedeuteter rötlicher Anflug.

Fleisch: Fest und weiß, zur Zeit der Genußreife sehr wohlschmeckend und dem Weißen Winter Kalvill im Geschmack sehr ähnlich.

Reifezeit: Bei der Ernte ist darauf zu achten, daß die Früchte recht lange, möglichst bis Ende Oktober, am Baume hängen bleiben und bis Anfang Februar lagern. Erst dann erreichen sie

Digitized by Google

ihren vorzüglichen Wohlgeschmack. Bei zu frühzeitiger Ernte bleibt der Apfel fade und geschmacklos, auch fault er dann leicht vom Kernhaus aus.

Besondere Eigenschaften des Baumes sind seine geringen Ansprüche an Lage und Boden. Er gedeiht in allen Formen. Die Blüte ist spät und von langer Dauer, infolgedessen leidet sie nicht durch Spätfröste. Der Baum hat einen gesunden Wuchs und hat wenig von Fusicladium und Ungeziefer zu leiden. Die Tragbarkeit ist eine reiche und hängen die Früchte, trotz der Größe fest am Baume.

Ülzener Kalvill ist mit Recht als einer der feinsten Tafeläpfel geschätzt und bleibt bei richtiger Behandlung wenig hinter dem echten W. Winter Kalvill zurück, welchem gegenüber er noch den besonderen Vorzug großer Tragbarkeit und geringer Empfindlichkeit gegen Fusicladium hat, so daß diese Sorte die weiteste Verbreitung verdient und in allen Obstbau treibenden Gebieten Anbauversuche gemacht werden müßten.

Schauwecker, Kreisobstgärtner, **Uelzen.**

Eine noch wenig bekannte Sorte ist der Ülzener Kalvill, welcher Apfel mit Recht als ein äußerst wertvoller Tafel- und Wirtschaftsapfel zu bezeichnen ist. Die Frucht ist mittelgroß bis groß, von anfänglich grüner, später schön goldgelber Farbe. Die Frucht darf aber nicht zu früh gepflückt werden, weil sie sonst an Güte und Aussehen verliert. Der Apfel reift im Februar und hält sich bis in den Mai hinein. Der Baum bildet eine breite Krone und bleibt gesund. Die Sorte verdient entschieden die größte Beachtung und weite Verbreitung.

Huber, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover.

Ich kenne den Apfel aus Uelzen seit längeren Jahren, und ich glaube auf Grund meiner Beobachtungen über den guten Geschmack und das schöne Aussehen seiner Früchte der Empfehlung seiner Verbreitung zu Anbauversuchen beistimmen zu dürfen. Das gesunde kräftige Wachstum der Bäume dieser Sorte, von denen ich ältere Bäume in der Provinz Hannover wiederholt gesehen habe, ihre geringen Ansprüche an Boden und Lage und ihre Widerstandsfähigkeit gegen das Fusicladium machen sie zweifellos empfehlenswert. Die Bedenken wegen der notwendigen späten Ernte werden dadurch — wenigstens zum Teil — aufgehoben, daß die Früchte sehr fest am Baum hängen. Im Illustrierten Handbuch der Obstkunde, Band 4, Seite 405, Nr. 463, beschreibt und rühmt Oberdieck die Sorte, von der er angibt, daß sie von dem Postmeister Höfft zu Ülzen, einem eifrigen Obstfreunde schon im Anfang des vorigen Jahrhunderts gezogen sei. Auch in Deutschlands Apfelsorten von Engelbrecht ist sie unter Nr. 108 beschrieben. Der D. P.-V. hat vom Ülzener Kalvill eine sehr naturtreue farbige Abbildung anfertigen lassen, die jetzt vervielfältigt und im nächsten Jahre in dieser Obstbauzeitung veröffentlicht wird.

Lorgus.

Signe Tillisch.

Von **R. Beyer,** Obergärtner, **Schloss Gerdauen** in Ostpreußen.

Die vorzügliche Abbildung des Signe Tillisch in Heft 26 veranlaßt auch mich, meine weiteren Erfahrungen über diese Sorte bekannt zu geben.

Mein Urteil über Signe Tillisch steht schon im Jahrgang 1906, Seite 210. Ich habe dem nur hinzuzufügen, daß ich diese Sorte auch heute noch für eine der besten halte. Der Wuchs des Baumes ist gut, die Tragbarkeit sehr gut. Ich habe nun acht Jahre hintereinander von einem im Jahre 1898 gepflanzten Busch (auf Doucin) geerntet. Anfangs 30—60 Früchte, 1907 25 Kilo, 1908 13 Kilo, 1909 75 Kilo, 1910 25 Kilo und zwar zum größten Teil sehr schöne große Früchte. Leider hat sich die Sorte hier doch als empfindlich gegen Fusicladium gezeigt, und ein anderer Fehler ist der, daß in sehr nassen Jahren die Früchte zum Faulen neigen, sogar auf dem Baume. Ich habe Signe Tillisch in hiesigen Gärten, die sehr wechselnden Boden haben, in 50 Exemplaren versuchsweise überall angepflanzt, bis jetzt mit gutem Erfolg. In einer sehr geschützten Lage mit humusreichem Boden werden Sorten wie Ananas Rtte., Cox Orangen Rtte., Gelber Bellefleur, auch Schöner v. Boskoop durch Krebsschaden sehr geschädigt. Signe Tillisch hält sich dort vorzüglich.

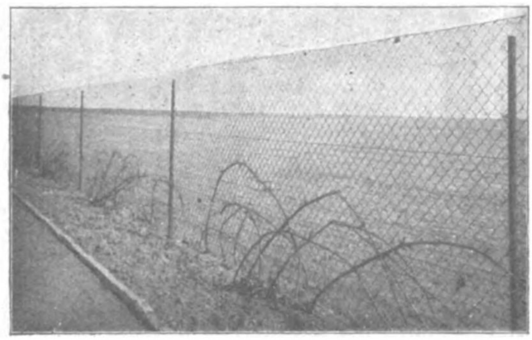
Bei dieser Gelegenheit möchte ich noch auf eine andere neue Sorte aufmerksam machen, das ist der Nysöer Apfel, eine dänische Sorte. Der Wuchs des Baumes ist mittelstark, etwas feinholzig; er scheint sich krebsfrei zu halten. Tragbarkeit sehr gut. Frucht mittelgroß, kreisrund, lachend rot mit wenig gelb, stets ohne Fusicladium, hängt fest und welkt nicht. Reifezeit ist hier Dezember bis Januar. Der Geschmack ist sehr gut.

Digitized by Google

Brombeerhecken.

Von **J. Müller-Diemitz.**

Die Brombeere findet noch längst nicht die Würdigung, die sie verdient. Die Frucht ist sowohl im rohen Zustande als auch zu Gelee oder Marmelade verarbeitet von köstlichem Geschmack. Die Bedeutung ihres Wertes nimmt aber von Jahr zu Jahr zu und im Kleinverkauf wurden in den letzten Jahren anstandslos hier Preise von 30—40 Pfg. für das Pfund gezahlt. Die Brombeere liefert sehr hohe Erträge bis in den Spätherbst hinein. In Jahren mit geringer Sonnenwärme reifen die letzten Früchte allerdings nicht mehr aus.



Brombeerzaun im Provinzial-Obstgarten in Diemitz nach dem Schnitt im Winter

Im Prov. Obstgarten zu Diemitz ist von den 10 anfangs angebauten Sorten nur eine beibehalten, die Sandbrombeere Rubus arenarius. Diese war von Anfang an die dankbarste. Sie bildet keine Ausläufer, aber Ranken von 4 Meter Länge und darüber. Sie ist hier in Diemitz nicht in erster Linie des Ertrages wegen angepflanzt, sondern um einen sicheren Schutz gegen das Übersteigen des Drahtzaunes zu geben. Diesen Zweck hat sie auch ganz erfüllt, während über die Höhe des Ertrages keine Zahlen angegeben werden können. Die vielen Besucher des Gartens sind zu leicht geneigt, von den Früchten am Wege reichlich zu naschen und deshalb können die verkauften Mengen allein nicht als Beweis für die Ergiebigkeit der Pflanzen in Betracht kommen.

Die Brombeere ist genügsam. Sie steht meist an Wegen, erhält weder Düngung noch Bodenlockerung und trägt trotzdem regelmäßig und sehr reich. Etwas lästig ist die Bearbeitung. Das Anheften der Ranken in den Drahtmaschen geschieht durch ∽-förmig gebogene Drahthaken. Der Arbeiter muß dazu feste Lederhandschuhe anziehen. Im Winter werden die Ranken bis auf 6 oder 8 Jahrestriebe am Boden entfernt. Die verbleibenden Triebe werden nach beiden Seiten möglichst tief unten am Drahtgeflecht befestigt. — Die nebenstehende Abbildung läßt dies erkennen. — Dann haben die jungen Triebe Platz nach oben zu wachsen, sie bedecken sehr bald die ganze Zaunfläche und bilden eine geschlossene Hecke. In gutem Boden genügt eine Pflanzweite von 4 Meter, in dürftigem Boden kann auf 2 Meter Entfernung gepflanzt werden. Im Anwachsen sind sie etwas empfindlich, sodaß ein Teil der Pflanzen oft eingeht, später sind sie widerstandsfähig. Die Jahrestriebe leiden bei strengem Winter mitunter durch Frost, aber aus dem Wurzelstock kommt stets reichlicher Nachwuchs.

Es gibt keinen besseren undurchdringlicheren Zaun als Drahtgeflecht mit Brombeerpflanzung.

Diesjährige Obstausstellungen.

Von der Ausstellungsmüdigkeit, von der in den letzten Jahren viel gesprochen wurde und die von dem einen beklagt und von anderen freudig begrüßt worden ist, war in diesem Herbst nichts zu spüren. Wohl kaum sind in einem der früheren Jahre so viele Obstausstellungen veranstaltet worden. Fast zu viele möchte man sagen. Und doch alles, was ich selbst sah und worüber ich von anderen Seiten hörte, war und klang befriedigend. In ihrer Mehrzahl waren es allerdings Bezirks- und Lokal-Ausstellungen, aber auf diesen waren zum Teil Leistungen, die auch jeder großen Ausstellung in Großstädten genügt und diesen vielfach zum Ruhm gereicht haben würden. Ohne daß ich begangene Fehler in den Ausstellungs-Programmen, nicht einwandsfreie Einsendungen und anderes zu übersehen und zu beschönigen beabsichtige, darf ich es aussprechen, daß die deutschen Obstausstellungen immer bessere geworden sind. Der Sortenwirrwarr, die frühere Menge falsch benannter Sorten, die Tellersammlungen, deren zwei und drei Früchten man es ansah, daß sie trotz ihrer geringen Zahl oft mühsam zusammen gesucht waren, daß sie den ganzen Reichtum ihres Züchters ausmachten, sind fast verschwunden. Ihre Stelle nehmen fast ausschließlich die besten

Digitized by Google

Obstsorten ein und vielfach in großen, tadellosen Mengen. Es ist dies ein erfreulicher Beweis für die erfolgreiche Arbeit der Obstbaubeamten und der Obstbauvereine, ein Erfolg, der leider bisher recht lange auf sich warten gelassen hat.

Einen weitern, nicht minder erfreulichen Erfolg bietet auf den diesjährigen Ausstellungen das sortierte und verpackte Obst. Gewiß habe ich und haben andere an manchen Einsendungen dieser Programm - Abteilung noch manches auszusetzen gehabt. Das ist erklärlich und entschuldbar, wenn man berücksichtigt, daß die Obstzüchter sich in zu langen Jahren begnügten über mangelnden unsichern Absatz und zu niedrige Preise ihres Obstes zu klagen, statt durch bessere Behandlung der eigenen Obsternten, durch gewissenhaftere Sortierung und Verpackung Besserung zu schaffen. Heute haben einsichtige Obstzüchter unter der Anleitung der Obstbaubeamten und Obstbauvereine und nicht zuletzt unter dem Eindruck der guten Beispiele der Obstausstellungen, den Wert der für die bessere Behandlung des Obstes verwendeten Zeit und Kosten erkannt.

Es ist tatsächlich vieles besser geworden. Dies bezeugen auch die erzielten höheren Verkaufspreise und die Tatsache, daß gut geleitete Obstanlagen in den letzten Jahren nicht nur ihr eigenes, sondern auch oft in sehr beträchtlichen Mengen hinzugekauftes Obst immer bald ausverkauft haben. Der Besitzer eines Obstgutes in einer östlichen Provinz teilte mir kürzlichst mit, daß er in den letzten Jahren für seine durchschnittlich 1500 Zentner jährlich geernteten eignen Obstes den Durchschnittspreis von 16.80 Mk. für 50 kg erhalten hätte. Diesem Durchschnittspreis ist die gesamte Obsternte einschließlich der aussortierten geringwertigen Früchte, die zu Most verarbeitet wurden, zu Grunde gelegt. Im Westen Deutschlands werden wesentlich höhere Preise gezahlt. Man kann deshalb in die Klagen eines unserer größten, bedeutendsten und erfolgreichsten Obstzüchter am Rhein wohl mit einstimmen, der aus dem Grunde seines Herzens die armen Obstesser bedauert, die für sein Obst immer so hohe Preise bezahlen.

Sehr erfreulich ist es, daß auch die deutschen Obstgroßhändler heute ihr Interesse dem deutschen Obst in viel größerem Maße zuwenden wie früher. Ein Beispiel werden die Leser in der Deutschen Obstbauzeitung demnächst in dem Auszuge aus einer vergleichenden Zusammenstellung des Obst- und Gemüseumsatzes der Fruchthandels-Gesellschaft m. b. H. in Bremen finden. Es ist nur zu bedauern, daß nach der Zusammenstellung die Vergrößerung des Umsatzes noch in größerem Maße der ausländischen Einfuhr zu gute gekommen ist.

Alles in allem aber ist es unbestreitbar, daß der deutsche Obstbau vorwärts schreitet und daß er auf bestem Wege ist, sich den deutschen Markt gegenüber der ausländischen Einfuhr zu erkämpfen.

Ich habe auf den von mir besuchten Ausstellungen beobachtet, daß die Obstsortenkunde und der Liebhaber-Obstbau durchaus nicht verdrängt worden sind. Ich sah ausgezeichnete große Obstsammlungen, deren zahlreiche Sorten richtig benannt waren und die viele neuere und neueste Sorten aufwiesen. Die Ausstellungsleitungen sollten in Zukunft mehr wie bisher bestrebt sein, in den Ausstellungsprogrammen alle in ihren eigenen Bezirken verbreitetsten Sorten und vor allem die besten Lokalsorten, die sich durch Schönheit der Früchte, reiche Tragbarkeit, gesundes Wachstum und Widerstandsfähigkeit der Bäume gegen Krankheiten und Schädlinge auszeichnen, in den Vordergrund ihrer Ausstellungen zu stellen und Obstzüchter und Obstliebhaber zur Beschickung dieser Aufgaben durch besondere Aufforderungen und durch angemessene Preise zu veranlassen. Es müßten auch gewissenhafte und genaue Angaben über Alter, Jahresernten und Barerträge, Standort, Bodenart usw. gefordert werden. Ferner müßten in den Ausstellungen selbst kurze belehrende Erklärungen über die wahrscheinlichen Ursachen der Abweichungen von Größe und Güte der verschiedenen Früchte der gleichen Sorte, kurze Ratschläge zur guten Pflege und zur Vermeidung bestehender Mißstände und erkannter Fehler gegeben werden. Ich bin überzeugt, daß auf diesem Wege sehr viel Gutes erreicht und dem Obstbau neue Anhänger zugeführt werden. Es ist nicht nötig, daß diese Erklärungen und Ratschläge immer nur von Mitgliedern der Ausstellungsleitung erteilt werden. Häufig werden die Preisrichter hierfür sehr geeignet und sie gleichzeitig dadurch imstande sein, ihre Schiedssprüche zu begründen, die den Obstzüchtern oft ungerecht und unverständlich erscheinen, weil sie den Sinn dessen, was durch die Programmaufgaben bezweckt werden und von den Ausstellern dargestellt werden sollte, nicht richtig aufgefaßt oder übersehen und deshalb die Vorschriften der Aufgabe nicht erfüllt hatten. **Lorgus.**

Bericht über die vom 1.—3. Oktober 1910 im Herzoglichen Orangeriegarten zu Gotha abgehaltene Landesobstausstellung.

Von **O. Bissmann-Gotha.**

Bei der Aufgabe Handelsobst, welches in größeren Mengen angeliefert worden war, traten hauptsächlich die Sorten in den Vordergrund: Ananas Renette, Baumanns Renette, Canada Renette, Cellini, Danziger Kantapfel, Geflammter Cardinal, Gelber Edelapfel, Gravensteiner, Gelber Richard, Jacob Lebel, Kaiser Alexander, Landsberger Renette, Prinzenapfel, Roter Eiserapfel, Ribstons Pepping, Schöner von Boscoop, Wintergoldparmäne.

Gelber Richard und Ribston Pepping, die in vielen Gegenden Deutschlands als faule Träger beobachtet worden sind, sind in einigen Orten unseres Herzogtums, besonders in solchen mit schweren, feuchten, schwarzen

Digitized by Google

und tiefgründigen Böden, dankbare Sorten, deren Früchte auch gerne gekauft und hoch bezahlt werden.

Von Birnen sind es besonders: Blumenbachs Bttb., Boscs Flaschenbirne, Clairgeaus Bttb., Diels Bttb., Gellerts Bttb., Gute Luise v. Avranches, Großer Katzenkopf, Hardenponts Wtr. Bttb., Holzfarbige Bttb., Josefine von Mecheln, Köstliche von Charneu, Liegels Wtr. Bttb., Napoleons Bttb., Neue Poiteau, Rote Bergamotte, welche viel angebaut werden und daher auf der Ausstellung unter dem Handelsobste eine bevorzugte Stelle einnahmen.

Als eigentümlich muß jedem die durch verschiedenartige Höhenlagen bedingte sehr verschiedene Reifezeit der gleichen Sorte in unserem verhältnismäßig kleinen Herzogtum auffallen. Boscs Flaschenbirn, Gellerts Bttb., Holzfarbige Bttb., Williams Christbirn waren in Herbsleben schon vorüber, in den höher gelegenen Gebirgsorten dagegen kaum erst genußreif.

Clairgeaus Bttb. ist bei uns als eine Sorte bekannt, die noch in hochgelegenen Gebirgsorten, wie Zella St. Bl., Mehlis, Gräfenroda, Georgenthal usw. gut gedeiht und ganz vorzügliche Winterfrüchte auf Hoch- und Halbstamm bringt.

Charlamowsky kann selbst noch in Oberhof, 800 m, angebaut werden, trägt hier sehr gut, seine Früchte fangen aber erst Anfang Oktober zu reifen an. Daß wirklich dankbare Apfelsorten für unsere Gebirgsgegenden die Sorten: Cellini, Geflammter Cardinal, Kaiser Alexander, Prinzenapfel, Danziger Kantapfel sind, bewies ebenfalls die Ausstellung aus den Gebirgsorten. Hier fault Cellini und Kaiser Alexander viel weniger am Baume, befallen auch weniger von Fusicladium als in tieferen Lagen und gelten daher beim Liebhaber, besonders auch wegen ihrer lachenden, herrlich gefärbten Früchte, als nicht gut zu entbehrende Sorten. Diese genannten Sorten werden um so schöner und halten sich um so länger — selbst bis zum Frühjahr — je später sie im Herbste geerntet werden.

Hauptgegenden für Handelsobst außer der Stadt und Umgegend Gotha, sind die Gegenden Herbsleben, Klein- und Großfahner, Körner, Volkenroda. Von hier aus war auch das meiste Handelsobst versandfähig, mustergültig verpackt und gut sortiert eingeliefert. Zumeist waren 3—4 Sortierungen vorgenommen, die letzte, also 3. oder 4. Sortierung wird als Mostobst verkauft. Das Durchschnittsgewicht einer Frucht der verschiedenen Sorten war im Ausstellungsprogramm vorgeschrieben, wie es nach jahrelangen Beobachtungen im Herzogtum Gotha ermittelt war. Aus fast allen Gegenden des Herzogtums, die sich an der Ausstellung durch Obsteinsendungen beteiligten, sind Früchte I. Sortierung nachgewogen und das Ergebnis der Geschäftsstelle des D. P.-V. für deren Arbeiten „Durchschnittsgewicht einer Frucht", mitgeteilt worden und können sich dafür Interessierende von dort aus, aber auch durch die Geschäftsstelle des Landesobstbauvereins-Gotha (O. Bißmann) erfahren.

Ganz vorzüglich war die Aufgabe „Ernte eines Baumes in 3 Sortierungen" gelöst, 16 Aussteller hatten sich daran beteiligt.

Degenhardt-Kleinfahner brachte die Ernte und das Bild eines Danziger Kantapfel-Baumes zur Ausstellung, welcher in diesem Jahre 12 Ztr. Früchte gebracht hatte, in 4 Sortierungen. Der große, ca. 80 Jahre alte Baum hatte überreich getragen und war daher der größte Teil der Früchte klein geblieben. Von erster Sortierung waren es ca. 2 Ztr., je Frucht 120 bis 160 gr, von zweiter ca. 2 Ztr., je 70—100 gr; von dritter ca. 2 Ztr., je 50 gr; von vierter ca. 6 Ztr. Mostobst.

von Moeller-Georgenthal, dessen Hauptsorte in seinen gut gepflegten Buschobstanlagen die Ananas-Renette ist, sortiert seine Früchte dieser Sorte in 5 Qualitäten, je nach Größe und Ausbildung, sowie Beschaffenheit und Reinheit der Früchte.

Durchschnittsgewicht I. Sortierung 100 bis 110 gr. 1 Ztr. 44 Mk. — und so fallend bis 22 Mk. Geringste Sortierung gibt Mostobst.

Domäne Oesterkörner hatte Jacob Lebel gebracht, leider war wie auch von Moeller nicht die geerntete Menge des Baumes angegeben. 3 Sortierungen, die größte Menge II. Sortierung, die anderen Sortierungen je 1/6. Durchschnittsgewicht Frucht I. Sortierung. 145 gr.

Gartenbauverein Körner brachte Schöner von Boscoop, Hochstamm ca. 2½ Ztr., davon ⅔ I. Qualität. Durchschnittsgewicht einer Frucht I. Qualität 170 gr. Hausvater Stecher-Gotha. Landsberger Rtte. und Gelber Edelapfel in 3 Sortierungen, die Mengen der Qualitäten gleich. Durchschnittsgewicht einer Frucht I. Sortierung 265 gr. Steger-Bufleben Goldparmäne, die Menge der einzelnen Qualitäten ziemlich gleich. Durchschnittsgewicht einer Frucht I. Wahl 140 gr. Ziegler-Gotha Gelber Edelapfel, 12jähr. Buschbaum. 52 kg I. Qualität, 14 kg II. Qualität, 10½ kg III. Qualität. Durchschnittsgewicht einer Frucht I. Wahl 265 gr. Derselbe: Transparent de Croncel, 12jähr. Baum. 28½ kg I. Qualität. 11¼ kg II. Qualität. 3¼ kg III. Qualität. Durchschnittsgewicht einer Frucht I. Wahl 170 gr. Menz & Sohn, Baumschulen-Gotha. Clairgeaus Bttb. von einem 10jähr. Buschbaum. Früchte klein, daher nur Früchte II. und III. Wahl. II. Wahl 50 Pfd., III. Wahl 25 Pfd. Grahams Jubiläumsapfel 10jähr. Buschbaum, I. Wahl 70 Pfd., II. Wahl 50 Pfd., III. Wahl 25 Pfd. Durchschnittsgewicht einer Frucht I. Wahl 215 gr.

Alle gelösten Aufgaben aufzuführen, würde den Raum dieser Zeitung zu sehr in Anspruch nehmen, und sollten die oben angeführten Beispiele nur andeuten, wie ganz verschieden die Mengen der Sortierungen bei den verschiedensten Sorten sind.

Auf der Ausstellung in Gotha waren außer den von Herrn Bißmann in seinem vorstehenden Berichte angeführten in Gotha, am meisten vertretenen Sorten, noch eine größere Zahl prächtiger anderer Sorten ausgestellt, zum Teil in ansehnlichen Mengen post- oder bahnfertig verpackt. Ich nenne einige dieser Sorten, von denen ganz hervorragend schöne Früchte ausgestellt waren: Cox Orangen-Renette, Durchsichtiger aus Croncels, Osnabrücker Renette,

Digitized by Google

London Pepping, Boikenapfel, Gelber Richard und andere mehr. Besonders auffallend schön waren vertreten: Prinzenapfel, groß und von herrlicher roter Farbe, sehr große schöne Coxs Orangenrenetten, Gravensteiner. Die sehr häufig wiederkehrenden Früchte des G. Richard waren so groß und so völlig fleckenfrei, wie ich sie kaum jemals schöner gesehen habe. Trotz der großen Zahl der Aussteller und der vielen Einsendungen waren nur recht wenige Sorten falsch benannt. Die sehr zahlreich beschickten Wettbewerbe von verpacktem Obst in Kisten und Postkartons lieferten einen Beweis für den Erfolg der unermüdlichen sachkundigen Arbeit des Herrn Bißmann. Fast ohne jede Ausnahme war die Verpackung gut und die Sortierung des Obstes gewissenhaft und gleichmäßig. Ich habe bisher selten schönere Früchte in einer derartigen gewissenhaften Sortierung und Verpackung auf Ausstellungen gesehen. Aber nicht nur für Obstausstellungen werden diese Grundsätze im Herzogtum Gotha befolgt. Seit Jahren beziehe ich von dortigen verschiedenen Obstzüchtern jährlich für meinen Bedarf etwa 6 Zentner Obst zu meiner größten Zufriedenheit und auch von anderen Seiten habe ich immer nur Anerkennung über Sendungen aus dem Herzogtum Gotha gehört.

Wilhelm Kliem, Baumschulen, Beerenobst, Rosen und Samenhandlung in Gotha hatte außer schönen Apfel- und Birnensorten eine Sammlung Beerenobstsorten ausgestellt. Ich mache die Leser der Deutschen Obstbauzeitung auf die neuere Erdbeersorte „La Perle" aufmerksam, die von der bekannten Louis Gauthier abstammt. Ihre Frucht ist mittelgroß und darüber, hellrosa, süß und fein gewürzt. Sie trägt außerordentlich dankbar bis in den Spätherbst, bis der Frost sie zerstört. Herr Kliem hatte eine beträchtliche Menge schöner Früchte ausgestellt. Ich habe mich von ihrem vorzüglichen Geschmack überzeugt, der in keiner Weise den Früchten anderer Sorten zur besten Erntezeit der Erdbeeren nachsteht. Ich beobachtete die Sorte in diesen ihren guten Eigenschaften schon im vergangenen Herbst in einer kleinen Versuchsanlage des D. P.-V. Aber auch von mehreren anderen Erdbeerzüchtern hörte ich über sie viel Lobenswertes. Die alten Pflanzen und nicht minder die jungen Ausläufer tragen ohne Unterbrechung. Die Pflanze wächst gedrungen, ihre kräftigen Fruchtstiele stehen aufrecht über den Blättern. Ich rate mit dieser Erdbeersorte zu versuchen, die Beete im Herbst zum Schutz gegen Frost mit Fenstern zu bedecken. Außerdem hatte Herr Kliem noch außergewöhnlich große und schöne Früchte der sogenannten Erdbeer-Himbeere Rubus sorbifolius und Früchte der japanischen Himbeere Rubus phönicolasius ausgestellt, die, wenn ihr Wohlgeschmack auch kein großer ist, doch für Tafeldekorationen von Wert sind. Namentlich die leuchtend großen Früchte der Himbeer-Erdbeere, die wie Unkraut wuchert, und wohl wenig Beachtung gefunden hat, werden jeden Fruchtkorb außerordentlich schmücken.

Die Einteilung und der Aufbau der Gothaer Ausstellung waren gut übersichtlich und in ihrem Gesamtbilde auch von schöner Wirkung. Der Besuch, auf den das schöne Wetter einen guten Einfluß hatte, war an allen Tagen ein erfreulich großer, so daß die immerhin bedeutenden Unkosten aus den Einnahmen reichlich gedeckt werden konnten. Ich bin überzeugt, daß derartige kleinere Landes- und auch Lokal-Ausstellungen, die ein Gesamtbild des Obstbaues ihres Landesteiles bieten, von bestem Einfluß für dessen Obstbau sind.

Herr O. Schindler, Vorsteher der Obstbauabteilung bei der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen in Halle sprach inmitten der Ausstellung über diese. Seinen klaren belehrenden Ausführungen, denen sehr viele Obstzüchter beiwohnten, haben sicher zur Belehrung beigetragen. Alles in allem darf der Landesobstbauverein für das Herzogtum Gotha und dessen Vorstand mit ihrer Veranstaltung sehr zufrieden sein. Die Ausstellung wird zweifellos für die gothaischen Obstzüchter und für die dortigen Obstliebhaber viele neue Anregung und Belehrung gebracht haben und dadurch dem gesamten gothaischen Obstbau zum Nutzen gereichen. **Lorgus.**

Bericht über die Gartenbau-Ausstellung zu Frankfurt a. M.

Von **H. Rosenthal**, Baumschulen und Obstanlagen in **Rötha** bei Leipzig.

Wohl in keinem Jahre sind so viele Obstausstellungen abgehalten worden, als in diesem. Vorherrschend sind es jedoch kleinere Obstschauen, welche sich kaum über den Rahmen des Althergebrachten erheben. Wir begegnen aber überall, und dieses muss mit Freuden festgestellt werden, auch ganz bedeutenden Verbesserungen und Leistungen im Ausstellungswesen. Jedenfalls liegt es im Interesse des D. P.-V., die Fortschritte im Ausstellungswesen scharf zu beobachten, um gegebenen Falls einmal bei einer großen deutschen Obstausstellung die gesammelten Erfahrungen zu verwerten.

Wohl die bedeutendste dieses Jahres ist die Landes-Obst- und Gartenbau-Ausstellung, welche in der Festhalle zu Frankfurt a. M. vom 7.—16. Oktober vom Nassau'schen Landes-Obst- und Gartenbau-Vereine E. V. aus Anlaß seines 25jährigen Bestehens in Verbindung mit der Landwirtschaftskammer für den Regierungsbezirk Wiesbaden veranstaltet wurde. Mit dieser Ausstellung kann insofern keine andere in der Aufmachung konkurrieren, als in der großen neuen Frankfurter Festhalle jede Veranstaltung ein Gewand bekommt, welches die Wirkung außerordentlich erhöht, und dadurch von vornherein des Erfolges sicherer ist, als z. B. eine Ausstellung, welche wie die Mecklenburgische Landes-Obst- und Gemüse-Ausstellung, die in den städtischen Vieh-Versteigerungshallen in Güstrow zu gleicher Zeit abgehalten wurde. Die Ausstellung in Frankfurt war in jeder Weise ganz hervorragend und bot insofern für den Fachmann Neues, als die Sektion Hessen-Nassau des Bundes deutscher Baumschulenbesitzer sich daran beteiligte und eine Konkurrenz für kleinere Obstgärten von je 300 Quadratmeter veranstaltete, die in wirklich feiner und geschickter Weise gelöst wurde. Die 6 neben-

Digitized by Google

einanderliegenden Gärten boten für den Fachmann soviel Neues und Anregendes und gaben ein Bild von der abwechslungsreichen Form, in der sich der Obstbaum im Hausgarten anbringen läßt. Hoffentlich stehen die großen Opfer, welche die Aussteller gebracht haben, im Verhältnis zum geschäftlichen Nutzen, die ihnen die Ausstellung bringen sollte. Wenn dieses nicht der Fall ist, so ist jedenfalls der Nutzen für die Allgemeinheit sehr groß und muß dies die Aussteller in ideeller Weise entschädigen. Die Opfer, welche eine derartige Veranstaltung fordert, einen Garten in ganzer Vollendung vorzuführen, sind im Verhältnis außerordentlich groß und müßten viel mehr als bisher gewürdigt werden. Vielleicht entschließt sich die Redaktion der Deutschen Obstbauzeitung, die Sondergärten zu veröffentlichen und so zur Weiterverbreitung und Nutzbarmachung der dort zum Ausdruck gebrachten Ideen beizutragen. Der Vorstand ist deswegen schon mit mehreren Herren in Verbindung getreten.

Beim Betreten der großen Festhalle, welche eine Länge von über 100 m und gegen 70 m Breite hat, bot sich dem Beschauer ein herrliches Bild, welches noch erhöht wurde, sobald man die große, breite Galerie betrat, von der man einen vollständigen Überblick genoß. Der größte Spielraum war dem Erwerbsobstbau gelassen und ich halte es für eine sehr gute und dem Nutzen entsprechende Aufgabe, daß bestimmte Gegenden mit bestimmten Sorten auf der Bildfläche erscheinen, um die Öffentlichkeit auf sich zu lenken und um vor allem Handelsbeziehungen anzuknüpfen. Wenn diese Vorführung nun noch durch künstlerischen Aufbau fachlicher Dekoration usw. unterstützt wird, wie dieses in Frankfurt geschah, so ist es um so besser. Von dieser Vorführung wurde in Frankfurt ja in außerordentlich feiner und geschickter Weise Gebrauch gemacht. Die 4 in der Mitte des Saales befindlichen Aufbauten waren feine, künstlerische Leistungen ersten Ranges.

Einen großen Raum in unseren Ausstellungen nehmen schon jetzt ein und werden in Zukunft noch mehr die Vorführung und der Wettbewerb unter den Einzelsorten einnehmen. Mir steht noch lebhaft das Bild der Obstschau in der Weltausstellung von St. Louis 1904 vor Augen, wo die einzelnen Staaten ihre Anbau-Sorten vorführten und innerhalb dieser ihre Aussteller konkurrieren ließen. Dadurch wurde ein einheitliches ruhiges Bild geschaffen, welches außerordentlich zur Verbreitung der Kenntnisse einzelner Sorten beitrug.

Die Klassifizierung nach Zonen für die einzelnen Sorten war in Frankfurt durchgeführt und sie ist auch bei größeren Ausstellungen unerläßlich, um die klimatischen Vorteile auszugleichen. Zur Erläuterung diente eine phaenologische Klimakarte, auf welcher die Farben denen der Namenschilder glichen, so z. B.

1. Zone Aufgang der Apfelblüte 22.—29. April, gelb.
2. ,, ,, ,, ,, 29. April bis 5. Mai, rot.
3. ,, ,, ,, ,, 6.—12. Mai, grün.
4. ,, ,, ,, ,, 13. Mai und später, blau.

Bei der Anordnung der Einzelsorten empfiehlt sich in Zukunft, diese auf Tischen ohne Aufbau aufzustellen, weil dadurch die Übersichtlichkeit erhöht wird und einen Vergleich der einzelnen Teller viel leichter ermöglicht. Das Fehlen einzelner Einsendungen und die dadurch entstandenen Lücken wirkten nicht vorteilhaft auf diese Programmnummer.

Die Verteilung auf die einzelnen Sorten war folgende:

	Zone I.	II.	III.	IV.
Baumanns Renette . . .	13	24	2	—
Boikenapfel	3	11	—	1
Gelber Edelapfel	9	7	1	—
Goldparmäne	16	28	3	4
Landsberger Renette . . .	6	16	2	2
Schafsnase	6	14	3	—
Boskoop	10	30	6	3
Ananas Renette	9	10	3	2
Champagner Renette . . .	5	7	—	—
Charlamowsky	1	1	—	1
Cox' Orangen Renette . .	7	6	2	1
Gelber Bellefleur	7	5	—	—
Goldrenette v. Blenheim .	10	6	—	—
Graue französische Renette	5	10	1	—
Graue Herbstrenette . . .	6	8	2	1
Großer Bohnapfel	7	11	—	—
Grüner Stettiner	1	4	—	—
Jacob Lebel	2	2	—	1
Kaiser Alexander	7	4	—	2
Kanada Renette	15	12	2	1
Karmeliter Renette . . .	1	11	—	—
Malmedyer	1	1	—	—
Minister v. Hammerstein .	9	1	—	—
Parkers Pepping	5	7	1	—
Prinzenapfel	3	3	2	1
Ribston Pepping	4	5	1	—
Transparente von Croncels .	2	1	—	—
Weißer Klarapfel	—	1	—	—
Weißer Winterkalvill . . .	7	3	—	—
Westerwalder Streifling . .	1	2	—	1
Diels Butterbirne	17	10	—	—
Gellerts Butterbirne . . .	8	11	—	1
Gute Louise v. Avranches	10	8	1	—
Pastorenbirne	11	13	1	1
Alexander Douillard . . .	1	1	—	—
Amanlis Butterbirne . . .	2	—	—	—
Andenken an den Kongreß	1	1	—	—
Bosks Flaschenbirne . . .	2	2	—	—
Blumenbachs Butterbirne .	2	3	—	—
Clairgeaus Butterbirne . .	8	5	—	1
Clapps Liebling	2	—	—	1
Edelcrassane	8	2	—	—
Esperens Bergamotte . . .	7	4	—	
Großer Katzenkopf	6	3	—	—
Hardenponts Winter-Butterbirne	13	5	—	—
Herzogin v. Angoulême . .	14	8	—	—
Josephine v. Mecheln . . .	6	2	—	—
Köstliche v. Charneu . .	3	—	—	1
Kuhfuss	—	1	—	—
Le Lectier	4	2	—	1
Mad Verté	4	3	—	1
Napoleons Butterbirne . .	3	2	—	—
Neue Poiteau	10	5	1	1
Notaire Lepin	2	—	—	—
Olivier de Serres	3	3	—	—
Präsident Drouard	4	4	—	—
Runde Mundnetzbirne . .	3	3	—	—
Vereins Dechantsbirne . .	3	3	—	1
Winter-Dechantsbirne . .	5	2	1	—
Williams Herzogin	2	—	—	—

Was nun die Vergleichung der Sorten und die einzelnen Beobachtungen betrifft, habe ich folgendes zu berichten:

Digitized by Google

Baumanns Renette wechselte außerordentlich in der Größe und Farbe. Von dem Boikenapfel sah ich nur selten schöne ausgebildete Früchte, so daß ich bezweifle, daß diese einmal eine Haupthandelssorte wird, wie man vielfach annimmt. Einige Ausnahmen sind nicht ausschlaggebend. Gelber Edelapfel war in großen Mengen in gleichmäßiger, prachtvoller Ausbildung ausgestellt. Goldparmäne ist in der Größe sehr verschieden. Landsberger Renette kenne ich bedeutend schöner. Die Früchte in Frankfurt waren z. B. gar nicht mit denen in Güstrow zu vergleichen. Schafsnase war sehr ungleich in Form und Farbe. Boskoop sieht man heuer in allen Ausstellungen in prachtvoller Ausbildung, nur ist die Farbe mancher Früchte noch ganz grün, andere dagegen sind vollständig rot gefärbt, auch wechselt die Form sehr, so daß manchmal Zweifel bezüglich der Sorte entstehen können. Ananas-Renette war in schönen Exemplaren vorhanden. Bei dieser Sorte sieht man doch, daß die Größe der Frucht nicht immer den Marktpreis bestimmt. Champagner-Renette war normal. Die eigentliche Reifezeit des Charlamowsky war in den unteren Zonen ja schon vorüber, aus der IV. war er jedoch noch in ausgezeichneter Verfassung und Größe ausgestellt. Cox' Orangen-Renette bricht sich durch ihre Güte immer mehr Bahn, trotzdem sie nicht das schönste Gewand hat· Wenn nur nicht das Laub so außerordentlich empfindlich wäre. Dieser Sommer war für die Entwicklung des Gelben Bellefleur sehr günstig; so war er auch in Frankfurt in sehr schönen Exemplaren vertreten. Jacob Lebel in nur wenigen Einsendungen, wechselt auch stets in seiner Größe und Farbe, auch werden vielfach die Früchte aus niederen Lagen stippig, wie das auch hier zu sehen war. Ebenfalls waren auch von Ribston Pepping verschiedentlich stippige Früchte vorhanden. Wie in Güstrow der Gravensteiner mit vorherrschte, so hier in Frankfurt die Kanada-Renette.

Von den Birnen waren z. B. Diels, Pastorenbirne, Clairgeaus, Hardenponts, Herzogin von Angoulême, Neue Poiteau sehr schön, während Bosks Flaschenbirne nur in mittelmäßiger Ausbildung ausgestellt war. Diese letztere trifft man in Mittel- und Norddeutschland in hervorragend schöner Ausbildung an. Williams Christbirne, Dr. Jules Guyot und Bestebirne waren, da die Reifezeit schon zu weit vorgeschritten war, nicht mehr ausgestellt.

Besondere Beachtung verdiente die hohe Entwickelung der Obstverwertung. Es ist wohl nach der Einführung der häuslichen Obstverwertung durch Sterilisation das Bedeutendste, was bisher gezeigt wurde.

Der Gartenbau, d. h. Blumen und Pflanzenzucht, sowie Binderei und Dekoration, kamen neben dem Obstbau sehr zur Geltung und trugen zum Gelingen des Ganzen bei. Ebenso der Gemüsebau. Er nahm die beiden Seiten am Eingang des Saales in Anspruch und auch die Nebenräume der Galerie.

Eine interessante Gruppe bildete die Abteilung „Vogelschutz", welche einen künstlichen Wald mit Vogelschutz im Sommer und Winter darstellte.

Die von einer Vereinigung gezeigte Aufmachung von Obst- und Delikatessengeschäften war leider ohne jede künstlerische Empfindung hergestellt, so daß sie nicht vorbildlich dienen konnte. Auch die Obstverkaufsbude, trotzdem so schönes Obst darin war, entsprach nicht den gestellten Erwartungen. Den weißen Winterkalvill stellt man doch in Kabinettfrüchten nicht kiepenweise aus.

Aber eine Einsendung muß vor allem noch hervorgehoben werden und hier durchbreche ich auch mein bisher geübtes Verschweigen der Aussteller-Namen. Es ist die Ausstellung unseres Vorstandsmitgliedes Herrn Zorn in Hofheim am Taunus, der so bescheiden war, diese entschieden mit hervorragendste Leistung außer Preisbewerb auszustellen. Herr Zorn zeigte nicht nur alte Sorten in kaum gesehener Vollendung, sondern führte auch eine Anzahl neuer und wenig bekannter und Sämlinge eigener Zucht vor. Jedenfalls möchte man Herrn Zorn bitten, seine Erfahrungen bezüglich dieser Sorten in unserer Zeitung bekannt zu geben.

Alles in allem. Die Veranstalter der Ausstellung können mit Stolz auf ihr Werk schauen; andererseits gibt es aber auch selten solch günstige Vorbedingungen für Abhaltung einer Obstausstellung, wie in Frankfurt.

Bezirksobstausstellung in Tettnang vom 2.—9. Oktober bei Gelegenheit des Landw. Festes, verbunden mit Gewerbeausstellung

Von **Albert Herz-Stuttgart.**

Schon die Abfassung des Programms mit der besonderen Berücksichtigung der in neuerer Zeit notwendig gewordenen Ansprüche gibt den Beweis, daß der schon vorher im Obstbau an der Spitze stehende Bezirk weitere wesentliche Fortschritte im Obstbau gemacht hat, nicht nur durch die Beschränkung der Sorten, die in der Umgebung gut gedeihen, sondern hauptsächlich durch die sorgfältige Verpackung für Post- und Bahnversand. Die große Beteiligung an der Ausstellung mit fast durchaus schönen Früchten ist ein weiterer Beweis dafür. In der Verkaufsobstabteilung waren große Mengen angeboten.

Für Handelsware kommen im Bezirk hauptsächlich in Betracht und werden in den unterstrichenen Sorten in besonders großen Quantitäten produziert:

Schöner v. Boskoop, Transparent v. Croncels, Jacob Lebel, Pleißner Rambour, Boikenapfel, Theuringer Winterrambour, Ribston Pepping, Gravensteiner, Goldrenette v. Blenheim, Canada Ren., Welschecker, Rhein. Bohnapfel, Landsberger Ren. — Birnen: Gute Louise, Pastorenbirne, Gellert's B. B., Triumph v. Vienne.

Einzelne Aussteller wirkten durch nähere

Digitized by Google

Erklärungen und Photographien besonders fruchtbarer Bäume sehr belehrend. —

Der Artikel Hopfen, der in Tettnang eine große Rolle spielt, war durch Muster von Ware aus dortiger und fremder Fechsung, sowie durch gepreßte Exportballen vortrefflich zur Anschauung gebracht.

Solche Veranstaltungen werden von der ganzen Bevölkerung in der Umgegend besucht und ich habe noch in keinem anderen Bezirk ein solch großes Interesse daran gefunden. —

Der Bezirk ist in der Produktion ganz auf der Höhe; es ist nur notwendig, daß allgemein darauf hingearbeitet wird, einen immer noch bestehenden Erbfehler der Deutschen, das Fremde besser zu finden als das Einheimische, vollends zu beseitigen, ferner das Publikum noch mehr aufzuklären, daß es besser gut behandeltes und richtig sortiertes Obst um etwas teureren Preis kauft, als das schlechte um billiges Geld.

Ein weiteres Hemmnis des Absatzes bildet unser Eisenbahntarif. — So lange es nicht möglich gemacht wird, durch Ausnahmsfrachten im internen Verkehr, ohne daß das Ausland auch Nutzen daraus zieht, die großen Produktions- und Konsumgebiete bei uns einander näher zu bringen, wird der Aufschwung im deutschen Obsthandel nicht eintreten.

Enorme Erträge von Apfelbäumen.

Vor einiger Zeit teilte mir Herr Bunyard-Maidstone mit, daß von einer 13 acres (der acre = 40 Ar) großen Anlage in Kent die Apfelernte verkauft wurde, und zwar auf dem Baume, zum Preise von über 20 000 Mark. 20 000 Mark für die Apfelernte von einer etwa 20 Morgen großen Plantage. Ich habe nun Herrn Bunyard um nähere Einzelheiten gebeten, denn nur wenn man über die „Wie" und „Warum" Bescheid weiß, kann man sich eine Vorstellung von der Sache machen und eventuell Nutzen daraus ziehen.

Die Bäume sind 1896 gepflanzt worden, stehen in einer Entfernung von 24 × 24 Fuß. Es sind Hochstämme der Sorte Lord Derby, also nur e i n e Sorte. Zwischen den Bäumen wurde in den ersten Jahren Hopfen gezogen. Dann wurde derselbe ausgehackt und das Land in Gras gelegt, welches Schafen als Weide dient, also beinahe keine Arbeit erfordert. — L o r d D e r b y ist ein Küchenäpfel. Noch ermunternder wirken einige Ernteergebnisse von Clyde, Sandnsky County. N. A. Mr. Stokes erntete pro acre für rund 4000 Mark Äpfel der Sorte Ben Davis (in 1908). In dem Obstgarten des Herrn B. F. Mc. Cown in Lawrence County brachten 28 Bäume der Sorte Grimes Golden für 2400 Mark Äpfel oder pro Baum etwa 90 Mark. Alter der Bäume 14—16 Jahre.

Wenn auch zum Teil die günstigen Boden- und klimatischen Verhältnisse hier mithelfen, so darf man sich nicht verhehlen, daß unser Kollege über dem Ozean riesig bemüht ist, seine Bäume in bestem Gesundheitszustande zu erhalten. In kalten Frühlingsnächten brennen seine Rauchfeuer, seine Spritzen kommen fast das ganze Jahr nicht zur Ruhe, und mit dem Dünger spart er nicht.

Stähler.

Personalien.

H. Nottelmann, der mehrere Jahre im Provinzialobstgarten in Diemitz bei Halle tätig war, erhielt die Stelle als Obstgärtner der städtischen Obstplantage in Naumburg a. Saale.

Hermann Erl, früher Ellingen, wurde am 15. Oktober in Dennenlohe, Bez.-Amt Dinkelsbühl, Mittelfranken als Distriktsbaumwart angestellt.

Arnold, Direktor der Winterschule in Haldern wurde zum Tierzuchtinspektor für den Regierungsbezirk Düsseldorf mit dem Wohnsitze in Wesel ernannt.

Bruno Geipel, bis dahin Obergärtner an der Kolonialschule in Witzenhausen a. Werra, hat sich im Rosengarten bei Alt-Damm (Stettin) als Handelsgärtner niedergelassen.

Fritz Thiel, bisher Obergärtner und Gartenbaulehrer an der Gärtnerinnen-Lehranstalt in Kaiserswerth a. Rhein, hat in Lehnin in der Mark eine Obst-, Gemüse- und Champignon-Gärtnerei gegründet.

E. Eipper, geprüfter Obergärtner der v. Scalaschen Gutsverwaltung in Vilpian bei Bozen (Südtirol) übernimmt mit 1. Nov. d. J. in der Baumschulen-Firma von W. Aldinger, Feuerbach-Stuttgart die Leitung der landschaftsgärtnerischen Abteilung.

L. Beisner, Königlicher Garteninspektor des Botanischen Gartens in Bonn, der verdienstvolle Geschäftsführer der Deutschen Dendrologischen Gesellschaft, erhielt den preußischen roten Adlerorden IV. Klasse.

Martin Lehmann, Königl. Hoflieferant, Inhaber der Firma Gustav Brentke, Konservenfabrikant in Gerwisch, ist zum stellvertretenden Handelsrichter beim Landgericht Magdeburg ernannt worden.

Regierungs- und Landes-Ökonomierat Dr. **Oldenburg** im Preußischen Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten in Berlin ist zum Geheimen Regierungs- und Vortragenden Rat in diesem Ministerium ernannt worden.

Gebrüder **Dittmar,** Stahlwarenfabrik in Heilbronn, wurde für auf der Gartenbauausstellung in Moskau ausgestellte gärtnerische und obstbauliche Werkzeuge und Geräte die höchste Auszeichnung, eine große goldene Medaille, zuerkannt.

A. Kleemann, Düren im Rheinland, Obergärtner der Obst- und Gartenanlagen der Frau Geheimen Kommerzienrat Schöller in Düren, wurde der Titel Königlicher Garteninspektor erteilt.

Paul Lange, bisher in Geisenheim a. Rhein, wurde am 1. Oktober die Leitung der Königl. Reb-Veredelungsstation in Oberlahnstein a. Rhein übertragen.

Verantwortlich für die Schriftleitung: Vorstand des D. P.-V., Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei, Stuttgart.

Digitized by Google

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins!

Wir beabsichtigen auch in diesem Jahre anfangs Dezember ein besonderes Angebot zurzeit noch lagernder Vorräte deutschen Obstes in den Obstmarktberichten des D. P.-V. zu veröffentlichen und dies Angebot gleichzeitig an uns bekannte zuverlässige Abnehmer zu schicken, um damit für die Obstzüchter günstige Verkaufsabschlüsse ihrer jetzt noch lagernden Wintervorräte herbeizuführen. Die im vergangenen Jahre im Dezember von uns veröffentlichte Liste deutschen Winterobstes und die gleichzeitig von uns an Obsthändler versandten Angebote haben für Obstzüchter großen Erfolg gehabt. Es wurden dem D. P.-V. oft und viele Fälle berichtet, daß Obsthändler und Private bei ihrem Weihnachtsbedarf deutsches Obst ausländischem gegenüber bevorzugt haben und daß durch unsere Vermittelung bedeutende Mengen deutschen Obstes zu guten Preisen verkauft worden sind.

Anmeldungen mit genauen Angaben über Mengen, Sorten und Preise müssen bis spätestens zum 25. November an uns gelangt sein.

Der Vorstand des D. P.-V. in Eisenach
Lorgus.

Signe Tillisch.

Von **G. Wohler-Raisdorf.**

Ich erhielt diese wertvolle Sorte vor 12 Jahren von Herrn Mathießen, der mir mit andern neuen dänischen Sorten eine Partie Veredlungsreiser des Signe Tillisch übersandte, die ich dann auf Doucin-Unterlage veredelte. Der auffallend kräftige Wuchs dieser Sorte erregte schon gleich meine Aufmerksamkeit, aber von den derzeit veredelten Bäumen, die noch immer kräftig gedeihen, habe ich bis heute fast keine oder doch nur sehr vereinzelte Früchte geerntet. Großen Erfolg hatte ich jedoch durch Umpfropfen auf Gold-Parmäne, die hier in der ganzen Gegend nicht nach Wunsch gedeiht. Der träge Wuchs der Parmäne wurde neu belebt, und nicht nur daß der Signe Tillisch sich äußerst kräftig entwickelte, auch die Tragbarkeit setzte schon im zweiten Jahre ein, hat bis jetzt noch keine Unterbrechung erlebt und verspricht auch noch ferner anzuhalten. Ganz dieselbe Beobachtung machte ein Bekannter von mir, hier in der Umgegend. Sein auf Doucin veredelter Standbaum zeigt starken Wuchs, trägt aber seit 8—10 Jahren keine Frucht, während Umveredlungen alljährlich reich besetzt sind. Veredlungen auf Paradiesunterlage sind auch starkwüchsig und äußerst dankbare Träger; überhaupt ist Signe Tillisch auf allen Unterlagen kräftig und gesund.

Nach meiner langjährigen Beobachtung gibt es mehrfach Apfelsorten, die auf Doucin veredelt selbst im Alter nicht zum Tragen neigen. Ein Beispiel hierfür ist der Bestand des Herrn Fischer in Schönborn bei Eutin, wo mehrere hundert auf Doucin veredelte über 20 Jahre alte Gravensteiner, bei aller nur denkbaren Pflege und von Gesundheit strotzend, nicht trugen und umgepfropft werden mußten.

Ganz dieselbe Erfahrung machte ich mit über 20 verschiedenen Gravensteiner Sorten, die ich teilweise aus Dänemark von Herrn Mathießen erhielt und hier in der Provinz, der Heimat dieser Sorte, mit vieler Mühe sammelte. Noch folgende Apfelsorten sind auf Doucin bei mir faule Träger: Cox Pomona, Goldrenette v. Blenheim, Grahams Königinjubiläumsapfel, Prinzenapfel, Transparente aus Croncels, Carmin-Renette. Über verschiedene andere noch zweifelhafte Sorten halte ich lieber mit meinem Urteil zurück, sie können, wenn sie älter werden und der Holztrieb nachläßt, zum Tragen neigen.

Meine Beobachtungen über einige der von mir in Güstrow ausgestellten, zumeist neueren und neuesten Obstsorten.*)

Von Frau **Dr. Schroeder-Schloss Poggelow.**

Marie des Nouhes, in der Färbung ähnlich der Chaumontel, in der Form mehr feigenartig, Febr.-März reifend, ziemlich groß, sehr schmelzend und saftig, mit feinem Gewürz, scheint eine edle Sorte zu sein; sie bedarf einer recht warmen Lage. Fusikladium bisher nicht bemerkbar.

Triumph von Vienne und Le Lectier sind wohl schon überall bekannt; sie gedeihen hier gut.

*) Siehe auch Bericht über die Mecklenburgische Landes-Obst- und Gemüseausstellung Seite 390.

Digitized by Google

Professeur Bazin, Dez.-Jan. Groß. Soll gut sein. Erstlingsfrüchte. Stand: an der Mauer.

Souvenir de Jules Guindon März-Mai. Mauer.

Robitaillié père, Dez.-Jan. noch nicht erprobt. Mauer. — Alle drei gesund.

Beurré Auguste, groß, gut, gesund, reichtragend, nicht empfindlich.

Beurré Alexandre Lucas Okt.-Nov. Unempfindlich, von recht guter Qualität, sehr tragbar, aber nicht ganz erstklassig, groß und sehr empfehlenswert für hiesige Lage.

Doppelte Philippsbirne. Größere, sehr schöne Frucht.

Général Gallieni, große Frucht, in der Reife gelb werdend, mit Rost. Eigenartiger, angenehmer Geschmack, schmelzendes, saftiges Fleisch. Reift nach Weihnachten. Mauer.

Alphonse Hutin, April-Mai. Hat rostige, oft gerötete Schale. Braucht Mauer. Hat feines, süßes, saftiges, weißes, gut schmeckendes Fleisch, Baum wächst gut und trägt bald, scheint aber etwas empfindlicher als die obigen.

Eléonore Liefmanns, Jan.-März, bräunlich berostet, sehr reichtragend, in Büscheln, Früchte aber nicht groß. Baum nicht sehr kräftig wachsend. Scheint mir entbehrlich.

Griveau, grüne Schale, berostet, Erstlingsfrucht.

Admiral Gervais, Dez.-März. Erstlingsfrucht.

Beurré Piquet, Okt.-Nov., gut und reich.

Alexandre III., Febr.-Mai, groß, ganz gut und saftig, aber entbehrlich.

Jeanne d'Arc, diese jetzt öfter schon empfohlene, der Duchesse gleichende, in der Reife blaßgelbliche Birne leidet hier an Fusicladium; sonst ist sie groß und hat schmelzendes, feines, saftiges Fleisch und ein vorzügliches Aroma; sie ist auch recht fruchtbar und würde als Birne für Dez.-Jan. zu empfehlen sein. Für unser Klima scheint sie nicht zu passen. Sie steht hier auf recht geschütztem Standort und ist als Pyramide recht wüchsig.

Marguerite Marillat. Diese sehr große Birne wird in der Reife gelb und bekommt eine schöne rote Backe. Das gelblichweiße Fleisch wird hier saftig, fein und schmelzend, bekommt auch ein recht angenehmes Aroma. Der Wuchs auf Quitte ist in den ersten Jahren schwach, wird nachher aber besser. Die Fruchtbarkeit ist hier am wagerechten Cordon groß; ein einziger Stiel trug 3 Birnen, von denen jede ein gutes Pfund wog. Die M. M. reift hier im September und hält sich bis zum Oktober. Kein Fusicladium.

Marie Benoist, Illustr. Handbuch 752, ist eine große, Dez.-Febr. reifende Birne mit hellgrüner, mit Rost bedeckter Schale. Das Fleisch ist sehr saftig, fein und schmelzend, auch gut gezuckert und aromatisch. Der Baum ist, wie es scheint, recht fruchtbar. Ohne Fusicladium.

Notaire Lepin, Pomol. Monatshefte 1881. 369, reift Jan.-Mai. Sie ist groß, saftig, fein und von gutem Aroma. Reift bei mir am sehr geschützten Freispalier aus, doch möchte ich noch kein abschließendes Urteil abgeben. Für Fusicladium bisher nicht empfänglich und von kräftigem Wuchs.

La France. Eine fruchtbare, recht gute Sorte. Die ziemlich großen, in Büscheln wachsenden Früchte reifen Okt.-Dez. und sind von angenehmem Geschmack, grünlich, später gelblich in der Reife. Das Fleisch ist sehr schmelzend, saftreich, süß und aromatisch. Hier am Freispalier in guter Lage (von Mauern umgeben nicht empfindlich).

Orpha habe ich seit etwa 6 Jahren. Sie trug bald und zwar mittelgroße, schön berostete Früchte, die wie auch die Blätter nie fleckig wurden. Leider weiß ich die Bezugsquelle nicht mehr.

Grégoire Bordillon, eine große Birne, die mit der Duchesse d'Angoulême Ähnlichkeit hat. Die Frucht ist fein und mundet ausgezeichnet, der Baum trug bald und willig und war unempfindlich. Reifezeit Oktober.

Jalousie de Fontenay-Vendée, mittelgroße, schmelzende, köstliche Fruch die an den rosenartigen Geschmack der Zoe erinnert. Wächst gut als Pyramide und als Hochstamm. Reifezeit Okt.-Nov.

Easter beurré, Glou morceau und Uvedalés St.-Germain scheinen mir identisch mit Winter-Dechant, Hardenpont und Katzenkopf zu sein.

Princess pear, eine hübsche, von der Guten Louise abstammende und ihr gleichende, große Birne, die schmelzendes Fleisch und guten Geschmack hat.

Digitized by Google

Sie leidet bis jetzt gar nicht unter Fusicladium und hat einen schönen, pyramidalen Wuchs.

St. Luke. Eine sehr große, besonders schöne, ganz mit grünlichem Rost überzogene Frucht, die jeder Tafel zur Zierde gereicht. Das Fleisch ist sehr saftig, völlig schmelzend und, wenn die Frucht in freier Lage gewachsen ist, angenehm von Geschmack, sonst etwas nichtssagend. Reifezeit Okt. Baum unempfindlich, sehr tragbar, verlangt Zwischenveredlung, sonst erschöpft er sich.

Zephirin Grégoire, Illustr. Handbuch 160, trägt reich, in Büscheln kleine bis mittelgroße Früchte, die köstlich schmecken. Die Frucht reift Jan.-Febr., trotzdem ist weder sie noch der Baum hier empfindlich.

Beurré de Lindauer. Recht groß und gut. Baum tragbar, auch kräftig. Nov.-Dez. reifend.

Nouvelle Fulvie, eine köstliche, große, schmelzende Birne für Febr.-März. Der Baum wächst gut und Frucht auch zart, doch bedürfen die Früchte des Schutzes und der Wärme, um ordentlich auszureifen. Für Mauern empfehlenswert. Diese, wie alle guten Birnen bedürfen auch eines guten Kellers, damit sie den vollen Wohlgeschmack erreichen.

Marie-Louise d'Uccle, Pom. Monatshefte, 1885. 1. Baum außerordentlich tragbar. Frucht ziemlich groß, schmelzend, schön berostet, wohlschmekkend, wenn zur rechten Zeit gepflückt. Für Mauern gut, aber auch für Freispalier in guter Lage, sonst nur gute Kochbirne. Nov.-Dez.

B. v. Tongre, Ill. Handb. 493. Groß bis sehr groß und besonders hübsch in der Reife, fein schmelzend, aromatisch süß, mit feiner Säure. Eignet sich für alle Formen, wächst nur auf Quitte etwas schwach und überträgt sich auf dieser Unterlage. Leidet nicht unter Fusicladium.

Duchesse d'Angoulême bronzée. Ebenso wie die bekannte Duchesse, nur etwas hübscher.

Chaumontel, Ill. Handbuch 75, hier als alter Hochstamm gut gedeihend und Früchte liefernd, die ihres köstlichen Aromas wegen sehr beliebt sind (dunkelgrün, mit bräunlicher Backe). Nov. bis Januar reifend. Scheint feuchtes Küstenklima und warme Lage zu lieben, hat kein Fusicladium. Bildet auf Wildling prächtige Pyramiden, wie ich, von Ostfriesland her, weiß.

Colmar d'Aremberg, Okt.-Dez., recht groß, saftig und aromatisch, ähnlich Blumenbachs. Manche lieben den fast medizinischen Geschmack nicht, andere sind entzückt davon. Der Baum wächst kräftig und trägt sehr willig und regelmäßig, ist dabei ganz gesund.

Hochfeine Butterbirne, hier gesund und am geschützten Freispalier reichtragend. Früchte groß und edel, Okt.-Nov. reifend.

Baronne de Mello = Philipp Goes, Baum gesund und sehr reich tragend, alte Sorte hier neu. Frucht mittelgroß in Büscheln wachsend, ganz braun berostet, schmelzend und gut. Reißt in manchen Jahren, in diesem Jahre gar nicht. Für rauhe Lage.

Professeur Opoix, neue mittelgroße Winterbirne, saftig, angenehm gezuckert und schmelzend, auch gut gewürzt. Baum fruchtbar, hier an der Mauer stehend, neu und noch wenig erprobt.

Professeur Grosdemange. Große Winterbirne an der Mauer. Auf der Ausstellung waren die ersten Früchte. Die Sorte wird gelobt, sie ist groß, süß und schmelzend und wohlschmeckend. Dem Baum wird nachgesagt, daß er kräftig wachse und fruchtbar sei.

Ministre Viger, Dez. und Jan. Groß, länglich, schmelzend, süß, saftig und würzig, auch von schönem Äußern, anscheinend wüchsig und fleißig im Tragen (hier als Weg-Cordon).

Eva Baltet, kräftig wachsend und fruchtbar. Recht groß und gut und hübsch. Oktober.

Äpfel.

James Grieve, Tafelapfel für September bis Oktober, am Formbaum groß und hübsch. Baum sehr reich und regelmäßig tragend und hart. Die Frucht ähnelt in Geschmack der Cox' Orangen Renette, darf nicht zu spät gepflückt werden, die Sorte stammt aus Schottland, wo der Züchter noch lebt. — Für Formbaum besonders geeignet.

Snow. (Schneekalvill), kalvillartig, hochgebaut, zugespitzt, weißlichgrün, ohne Röte. Sehr feiner Geschmack. Der Apfel hält sich lange. Der Baum wächst sehr schwach auf Paradies, weil er früh und reich trägt. Scheint nicht empfindlich.

Digitized by Google

Minister v. Hammerstein, zu empfindlich für hiesige Gegend, sonst reich tragend und von eigenartigem, besonderem Aroma, großer Saftfülle und langer Haltbarkeit, hier noch zu den Neuheiten zählend.

Pride of Australia, Bemerkenswert früh tragend, später Apfel, mittelgroß, für Tafel und Küche. Neuheit.

Transparent v. Croncels. Der Apfel muß am Baum ausreifen, dann gut.

Renette Freiherr von Berlepsch, hier noch neu. Bewährt sich anscheinend. Mitte bis Ende Winter. Tafelapfel allererster Güte, gesunder und wüchsiger Baum.

Aderslebener Kalvill, trägt sehr reich, ist aber in nassen Jahren für Fusicladium empfänglich und bringt viel ungleiche Früchte.

Rival, mittelgroß, schön gerötet, Tafelapfel v. Nov.-März, neuere Sorte. Paradies.

Winter-Banana, groß, rot, aromatisch und gut. Paradiesunterlage.

Teint frais, ziemlich groß und hübsch. Winter, Paradies.

Renette Friedrich der Große, ältere Sorte, trägt spät, dann aber gut und regelmäßig. Nicht empfindlich und außerordentlich fein von Geschmack, Sorte für Liebhaber.

Renette Jules Labitte, sehr guter, kräftig wachsender Baum, der bald und reichlich trägt (Paradies). Frucht groß, gelb, mit Röte. Gegen Frühjahr reifend.

Sturmer pippin. Nur mittelgroßer, aber ausgezeichneter später Tafelapfel, der von Ribston pippin und dem Nonpareil abstammt, trägt hier als Cordon auf Paradies sehr reich.

Venus pippin. Frühapfel, der auf Paradies gut wächst und reich trägt. Frucht in der Art des Ohm Paul oder Titowka, groß und hübsch, gelb, etwas aromatisch und leicht säuerlich.

Scarlet nonpareil, ältere Sorte, ein mittelgroßer Apfel, hübsch gefärbt. Frucht saftig und erfrischend. Tafelapfel für Jan.-April.

Christmas pearmain, ältere Sorte, Tafelapfel für Nov.-Dez., sehr reichtragend. Mittelgroße Frucht, etwas Rost und rote Backen.

Amerikanischer Melonenapfel. Für kleine Formen geeigneter, schwach wachsender Baum. Frucht sehr hübsch gefärbt, wo sie der Sonne ausgesetzt war, und sehr wohlschmeckend. Alljährlich und reich tragende Sorte.

Biesterfelder Renette. Sehr großer Apfel (hier Paradies), sonnenwärts schön rot gestreift und verwaschen. Ausgezeichneter Tafelapfel, für die Monate bis Januar, saftreich und gewürzig. Baum fruchtbar, unempfindlich und von kräftigem Wuchs.

Ernst Bosch, sehr gut, Okt.-Jan., wächst nicht stark, trägt überreich in Büscheln. Früchte gleichmäßig, aber leider etwas klein. Ausgezeichnet für Spalier des Liebhabers (Größe wie Zuccalmaglios).

Boston Russet, alte Apfelsorte aus Amerika, süß und gut, mittelgroß, berostet, Tafelapfel für Jan.-März.

Lord Wolseley, neue Sorte, sehr großer Winterapfel. Erstlingsfrüchte.

Ich habe noch viele andere neuere Sorten, aber ich kann mir darüber noch kein Urteil erlauben. Auch von den genannten kann ich zum Teil nur nach den Früchten urteilen, die ich in den letzten, eigentlich ungünstigen, wenigstens sehr regnerischen Jahren gehabt habe; vielleicht bilden sie sich in trockenen Jahren besser aus. Später werde ich gerne darüber berichten. Von älteren und alten Sorten, die sich hier am Spalier oft, aber nicht immer bewähren, könnte ich noch manche nennen, die hier Neuheiten sind, d. h. sonst wenig oder gar nicht angebaut werden z. B. Dumonts Lebruns, Six' B.B., Herzogin Elsa, Mme. Bonnefond, Mme. Verté u. a., sie waren in Güstrow unter der Sammlung, z. T. auch, „im Eifer des Gefechts“ unter die Neuheiten geraten, die in 3 Abteilungen geteilt werden sollten: 1. Gute, erprobte Neuheiten, 2. noch nicht genug erprobte Neuheiten, 3. als untauglich befundene Neuheiten. Dadurch aber, daß die verschiedenen Nummern so weit auseinander ausgestellt werden mußten, fehlte es dem Gärtner an der nötigen Zeit, alles so aufzustellen, wie es geplant war.

Digitized by Google

Wettbewerb für Schöner von Boskoop und graue Herbstrenette und Obst- und Gemüseausstellung des Obst- und Gartenbauvereins Herford am 22.—24. Oktober 1910.

Die Veranstalter der Obstausstellung in Herford haben das Verdienst, mit dieser eine Aufgabe verbunden zu haben, wie ähnliche immer an der Spitze des Programmes einer jeden Obstausstellung stehen sollten. Nicht nur zu einer Heerschau von Ausstellungsfrüchten, nicht nur zu einem Wettstreit der Obstzüchter um Geld und Ehrenpreise, nicht etwa nur zu dem Zusammentragen größerer Obstmengen sollen Obstausstellungen dienen. Noch weniger sollen sie Gelegenheit zu bloßen allgemeinen fröhlichen Zusammenkünften bieten und am allerwenigsten, wie es leider trotzdem oft genug der Fall gewesen ist, nur Anhängsel von anderen Ausstellungen und Veranstaltungen und ein Glied in der Kette von Ausstellungen sein, die nur für Zwecke, die gar nichts mit dem Obstbau zu tun haben, veranstaltet werden, um größere Einnahmen erzielen zu helfen, und den Leitern derartiger Ausstellungen zu Verdiensten dieser oder jener Art zu verhelfen, die ihr Interesse an den von ihnen veranstalteten Obst- und Gartenbauausstellungen dadurch beweisen, daß sie z. B. nicht einmal die Mittel zu dem dringend notwendigen Ausstellungsführer zu dem Aussteller-Verzeichnis zur Verfügung zu stellen bereit sind.

Die diesjährige Obstausstellung in Herford hatte an die Spitze ihres Programmes die Aufgabe gestellt, Klärung in dem Streit über die Boskoop-Sortenfrage herbeizuführen. Dies war zweifellos ein notwendiges und sehr nützliches Unternehmen. Umsomehr, weil damit die Ermittelung einer großen Zahl von gesunden Mutterbäumen des echten Schönen von Boskoop verbunden wurde, damit zum nächsten Frühjahr und auch für die folgenden Jahre Veredelungsreiser, im besondern auch an Baumschulenbesitzer für ihre aufgeschulten Wildlings-Quartiere verteilt werden können. In Herford hatten 153 Obstzüchter ihre Früchte des Schönen von Boskoop ausgestellt, die, so sehr sie auch in Größe, Gestalt und Farbe oft untereinander verschieden waren, doch ohne Ausnahme alle Merkmale des echten B. aufwiesen. Die Preisrichter, die Herren Bißmann-Gotha, Huber-Hannover, Müller-Diemitz und Weirup-Hildesheim haben auch nicht einem der ausgestellten Boskoopsorten seine Echtheit bestritten. Gewiß mußte das verschiedenartige Aussehen unter den vielen Einsendungen auffallen. Es waren große und mittelgroße, hoch und flach gebaute, berostete und glatte, graue und grüne, rötlich gefärbte und einfarbige Früchte vertreten. Auch die Länge und Stärke des Stieles war eine sehr verschiedene, und doch mußte auch das prüfendste Auge erfahrener Sortenkenner schließlich alle als echten Boskoop anerkennen. Ich hatte im vergangenen Jahre fast an demselben Tage im Oktober an der Boskoopprüfung des Praktischen Ratgebers in Frankfurt a. Oder teilgenommen. Deshalb mußte sich mir in Herford ein Vergleich mit dem Frankfurter Boskooptage aufdrängen. In Frankfurt betrug die Zahl der Boskoop-Einsendungen 219, die tatsächlich aus allen verschiedenen deutschen Gauen geschickt waren. In Herford waren es ausschließlich westfälische B. Dies erklärt den viel auffälligeren Unterschied der verschiedenen Früchte des B. in Frankfurt, der in Herford nicht annähernd im gleichen Maße zutage trat. In Frankfurt traf man unter dem B. eine ganze Reihe anderer Sorten, z. B.: Große Casseler Rtte., Coulons Rtte., Boikenapfel und andere Sorten mehr. Auch blieben nach der Ausmerzung dieser unrichtigen Sorten, die zweifellos keine Boskoop waren, die Unterschiede zwischen den B. noch so groß, um die Annahme voll berechtigt erscheinen zu lassen, daß ein Teil der von der Eigenart des B. abweichenden Früchte eine andere Sorte und zwar die Renette von Montfoort wäre. In Frankfurt a. Oder waren Ende Oktober unter den vom Rhein und aus Süddeutschland eingesandten Boskoop-Früchten eine ganze Zahl, die schon ihre Genußreife besaßen, sodaß man den Geschmack bei der Beurteilung mit zu Grunde zu legen imstande war. Ich habe es allerdings zu oft erfahren, daß zwischen dem Geschmack von Sonnen- und Schatten-Früchten, zwischen zu früh und zur rechten Zeit geernteten Früchten der gleichen Sorte, desselben Baumes, ganz besonders des Boskoop, ein himmelweiter Unterschied ist. Die feine angenehme erfrischende Säure der Sonnenfrüchte, der aus guten Böden und aus einer dem Baum zusagenden Lage stammenden Früchte, wird andernfalls zu einer unangenehmen essigartigen Säure und das feste abknackende Fleisch zu einem welken, lauen, nichtssagenden. In Frankfurt a. Oder ist im vergangenen Jahre dies alles sehr gewissenhaft geprüft und durchaus berücksichtigt worden. Trotzdem konnte man sich nicht dazu bekennen, daß alle dortigen als Boskoop eingesandten Früchte auch wirkliche echte Boskoop waren.

In Frankfurt waren im vergangenen Jahre für die Beurteilung der verschiedenen Boskoop wertvolle Angaben über Stand und Alter, Bezugsquellen und Fruchterträge der Bäume, von denen die eingesandten Früchte geerntet waren, gefordert und zumeist auch in sehr vollständiger Art erteilt worden. Diese Angaben fehlten in Herford.

Inzwischen ist die Angelegenheit durch verschiedene Aufsätze in der Deutschen Obstbauzeitung, im Praktischen Ratgeber und in anderen Fachschriften, nicht zuletzt durch die verbürgten genauen Mitteilungen des Herrn van Lennep in Elst (O.-B.) Holland in unserer Vereinsschrift, Heft 27, 1910 soweit geklärt, um annehmen zu können, daß der Schöne von Boskoop seinerzeit nur durch eine Umtaufe der Renette von Montfoort entstanden und als Schöner von Boskoop auch nach Deutschland verbreitet worden ist.

In Herford ist über die Frage nichts entschieden worden. Es wird sich für deutsche Obstzüchter jetzt nur darum handeln, überall recht viele gesunde, reichtragende Mutter-

Digitized by Google

bäume des Schönen von Boskoop mit schönen, großfrüchtigen, wohlschmeckenden Früchten festzustellen und deren Reiser, und zwar nicht nur in Westfalen und Lippe, zum Umpfropfen älterer Bäume und zum Veredeln der jungen Wildlinge in den Baumschulen zu benutzen. Damit wird man dem klugen Rate folgen, den Lessing im ähnlichen Falle Nathan den Weisen in dessen Erzählung von den drei Ringen erteilen läßt: „Es strebe von Euch jeder um die Wette, die Kraft des „echten Boskoop" in seinem „Baum" an' Tag zu legen! und wenn sich dann der „Bäume" Kräfte bei Euern Kindes-Kindern äußern, so lad' ich über tausend, tausend Jahre euch wiederum vor diesen Stuhl. Da wird ein weiserer Mann auf diesem Stuhle sitzen als ich und sprechen."

Unter den in Herford ausgestellten 73 Einsendungen der Grauen Herbstrenette waren ausgezeichnete Früchte vertreten, allerdings waren darunter eine ganze Anzahl der Grauen französischen Renette und auch andere Graue Renetten-Sorten vertreten.

Von den in Herford mit Preisen ausgezeichneten 20 Boskoop-Einsendungen hat der D. P.-V. je eine Frucht erhalten. Ihr Gewicht ist in Eisenach festgestellt und die Früchte zur Begutachtung ihres Geschmackes und ihres Gewichtsverlustes in Torfmull aufbewahrt. Im Dezember oder Januar sollen diese Boskoop, ferner eine Anzahl aus Herford mitgebrachter Früchte von dortigen Lokalsorten, auch von Adersleber Kalvillen und von der Grauen Renette gekostet werden. Auch in Herford sind nicht nur die Boskoop, die mit Preisen ausgezeichnet, sondern auch die besten Früchte anderer Aussteller aufbewahrt, um sie im Januar nochmals zu beurteilen.

Unter den in Herford ausgestellten Lokalsorten verdient die „Multhaupts-Renette", auch „Ravensberger Prinzeß Noble" genannt, an erster Stelle erwähnt zu werden. Sie ist ein Tafelapfel von fein müskiertem, vorzüglichem, angenehm aromatischem Geschmack. Reife Ende November bis Dezember. Trotz der in Herford billigen Obstpreise werden dort für diese Sorte 14 bis 18 Mark für 50 Kilo bezahlt. Sie ist in Westfalen überall sehr verbreitet. Der Baum ist nicht sehr starkwüchsig und muß deshalb auf starkwüchsigen Zwischenveredelungen in der Krone gepfropft werden.

„Doppelte Tiefblüte" sehr großfrüchtiger und auch reichtragender Wirtschaftsapfel, der sich bis Ende März hält. Der Baum ist starkwüchsig, bleibt gesund und ist gegen Krankheiten sehr widerstandsfähig.

„Ravensberger Apfel", eine in neuerer Zeit dort viel angebaute großfrüchtige Wirtschaftssorte, der Harberts-Renette ähnlich, von angenehmem Geschmack. Der Apfel hält sich bis März. Der Baum ist in der Baumschule und auch später starkwüchsig.

„Schillers Rosenapfel", eine in Westfalen und Lippe gleichfalls viel verbreitete reichtragende Sorte, die sich bis März hält, aber jetzt durch bessere Sorten verdrängt wird.

Zu den in Westfalen und Lippe am meisten verbreiteten Sorten zählt jetzt zweifellos der Schöne von Boskoop, sodaß er im gewissen Sinne zu den Lokalsorten gezählt werden kann. Es ist kaum ein Ort in Westfalen, wo er nicht sehr zahlreich angebaut ist. Ein Beweis für seine große Verbreitung ist unter anderem der verhältnismäßig niedrige, in Herford bezahlte Preis, für 50 Kilo guter gleichmäßiger Früchte 8 bis 11 Mark. Die Ernteerträge des Boskoop waren von 9—10jährigen Bäumen angegeben mit 112 bis 130 Kilo für den Baum.

In ähnlichem Maße wie der Boskoop sind Graue Renetten im Kreise Herford und in Westfalen verbreitet und sehr gefragt.

Die Zahl der Preisaufgaben in Herford, Obstbäume, Gemüse, Obst- und Gemüse-Konserven, Topfpflanzen eingeschlossen, war sehr verständigerweise auf 21 beschränkt. Die Räume des Schützenhofes waren geräumig und hell. Die ausgestellten Obstbäume waren durchweg gut. Über die kräftigen, gut gezogenen Obstbäume des Herrn Grote, Baumschulen in Lemgo in Lippe, die aus ungeschmeichelter Verkaufsware und aus keiner sorgsam ausgesuchten Ausstellungsware bestanden, konnte man sich freuen. Obst- und Gemüsekonserven waren gleichfalls gut vertreten, darunter eine größere Ausstellung der in den Obstverwertungskursen des Obstbauverbandes unter der Leitung des Fräulein Kaven und ferner von der Haushaltungsschule Gohfeld hergestellten. Die breite Mittelseite des Saales füllten reichhaltige Sortimente der prächtigen Früchte des Herrn F. W. Schulz, Obergärtner der Uckermannschen Brauerei Felsenkeller in Herford. Die Gesamtaufstellung war eine gute und übersichtliche und bot mit Hilfe der ausgestellten Pflanzen und der großen Gemüsegruppen ein freundliches Bild. Herr Obstbauinspektor Hagemann, unterstützt von dem ruhig überlegenden und immer gleichmäßig schaffenden Herrn Obstbautechniker F. Mey in Herford, hatte zu der Aufstellung die Obstbaubeamten und Baumwärter des Obstbauverbandes zu Hilfe genommen. Schon am frühen Morgen des Ausstellungstages war die durch die Zahl und Mengen der Einsendungen von Obst, Gemüse, Pflanzen usw. immerhin recht anschnliche Ausstellung, an der nur der Bezirk des Obstbauvereins Herford beteiligt war, fertig und Herr Hagemann konnte mit Recht befriedigt auf das Werk blicken. Ich wünsche ihm und dem Obstbauverbande für Westfalen und Lippe, daß dem Obst- und Gemüsebau in Westfalen und Lippe aus der Ausstellung guter und anhaltender Nutzen erwachsen möge.

Lorgus.

Digitized by Google

Einige hervorragende Leistungen auf der Landesobst- und Gemüseausstellung zu Frankfurt a. M.

Von Obstbauinspektor **Schulz-Ludwigshafen.**

Die Sammelausstellungen von Kreisen, Vereinen und Genossenschaften, durch die eine Darstellung von dem Stande des Obstbaues im Gebiete ihres Ausstellerkreises gegeben wird, sind jetzt auf fast allen Ausstellungen zu finden. In den meisten Fällen wird diese Aufgabe nicht in der richtigen Weise gelöst, es fehlt an Plänen, Ertragsberechnungen usw. Um so mehr muß die Leistung des Obstbauvereins für den Stadt- und Landkreis Wiesbaden auf der Frankfurter Ausstellung anerkannt und gewürdigt werden. Für den wirkungsvollen Aufbau stand hier ein Platz zur Verfügung, wie er vorteilhafter nicht gedacht werden könnte. Bei dieser Gelegenheit möchte ich aber darauf hinweisen, daß man in Zukunft bei Obstausstellungen in den Dekorationskünsten nicht weiter gehen darf, sonst wird an erster Stelle die Dekoration beurteilt und bewundert, während die Hauptsache jeder Obstausstellung, die Früchte, in den Hintergrund treten.



Landesobstausstellung Frankfurt a. M. (Wiesbadener Kreis)

Dem Wiesbadener Kreise war eine der 4 hohen, mit Palmen gekrönten Pyramiden angewiesen, die mitten in der gewaltigen Festhalle ihren Platz hatten. Jede der 4 Seiten bot ein anderes Bild des Obstbaues im Kreise Wiesbaden. So konnte in überzeugender Weise der Feldobstbau, der Gartenobstbau, der Obstversand und die Obstverwertung vorgeführt werden. Der Feldobstbau war durch ein großes, farbiges Landschaftsbild dargestellt, dies wurde ergänzt durch prächtige Photo-

Digitized by Google

graphien einzelner Obst-Hochstämme, während Geräte für die Obstbaupflege und den Obstbauschutz auf diese wichtigen Hilfsmittel hinwiesen. Graphische Darstellungen über den Obstbaubestand des Landkreises, über den Gesamterlös für Obst aus den Gemeindeobstanlagen in den letzten 10 Jahren und über die Einnahme der Gemeinden für Obst aus den Gemeindeobstanlagen gaben ein treffliches Bild über den Stand des Obstbaues. Das ausgestellte Obst war von tadelloser Beschaffenheit. Die einzelnen Sorten waren im Verhältnis zu der Zahl der Obstbäume, die angepflanzt sind, ausgelegt. Danach folgten ungefähr: Winter-Goldparmäne, Kanada-Renette, Schöner von Boskoop, Gelber Edelapfel, Landsberger Rtte., Jakob Lebel, Boikenapfel, Schafsnase, Baumanns Rtte., Großer rhein. Bohnapfel, von Birnen schlossen sich an: Diels, Pastorenbirne, Gute Louise, Gellerts Butterbirne, Neue Poiteau, Großer Katzenkopf.

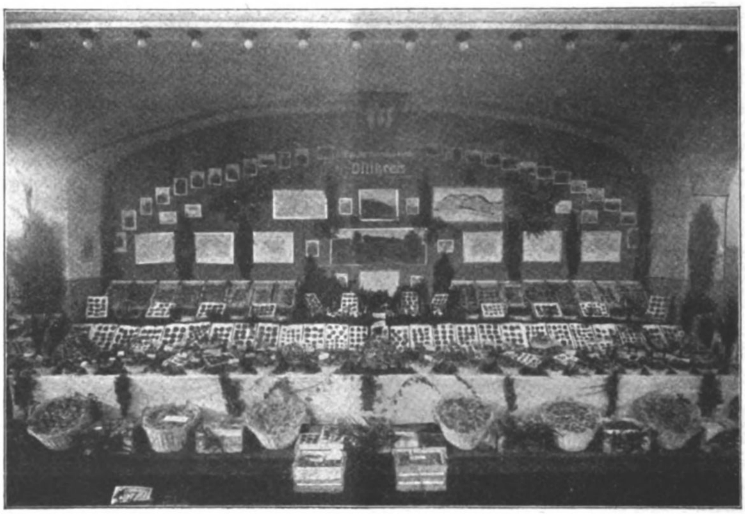
Dem Gartenobstbau diente als besonderes Schmuckstück eine größere farbige Abbildung eines Hausgartens mit Zwergbäumen und Spalieren bepflanzt. Die untere Seite des Aufbaues zeigte eine mit Früchten dicht behangene Birnen-Palmette und einige senkrechte Apfelkordons im Naturzustande. Das Obst war teilweise frei, teilweise in sehr geschmackvoller Verpackung ausgestellt. Hier traten auch die feineren Sorten in die Erscheinung, wie z. B. Ananas Rtte., Cox's Orangen Rtte., Gelber Bellefleur, Weißer Winterkalvill, von Birnen: Edelcrassane, Winter-Dechantsbirne, Hardenponts W. B. B., Präsident Drouard u. a. m.

Der Obstversand fand in der Hauptsache seine Darstellung in der verschiedenartigen Verpackung. Die Tafelsorten waren in den Normalkisten gut und fest eingeschichtet, die geringeren Sorten in Körbe. Für Obst- und Delikateßgeschäfte waren die Früchte in den bekannten flachen Kistchen für 9 und 12 Früchte zur Schau gestellt.

Die Obstverwertung zeigte, daß man auch im Kreise Wiesbaden die Herstellung des Apfelweins kennt. Daneben war auch die Verwertung des Obstes im Haushalt durch eine Ausstellung verschiedener eingemachter Früchte dem Publikum vor Augen geführt.

So bot denn diese Ausstellung in allen ihren Teilen ein abgerundetes Bild. Der Beschauer konnte sich leicht, wie es in der Programmnummer heißt, ein Bild von dem Stande des Obstbaues im Gebiete des Ausstellers machen.

Eine ganz andere Ausstellung bot der Obst- und Gartenbauverein für den Dillkreis, die aber in der Auffassung eben so glücklich gelöst war, wie die Wiesbadener. Während der Landkreis Wiesbaden in Zone I liegt, hat der Dillkreis seine Obstbaugebiete in Zone IV. Schon äußerlich ist den Früchten anzusehen, daß sie aus einer rauhen Gebirgslage stammen, auch treten die Wirtschaftssorten mehr in den Vordergrund, während die Tafelsorten eingeschränkt werden. Bei der Verpackung herrschten Körbe vor, dem Vorhandensein des Wirtschaftsobstes entsprechend. Landschaftsbilder und Photographien bekunden, daß wir im Dillkreise mit einem Obstbau in Gebirgslage zu tun haben. Die ganze Aufstellung und Dekoration gab zu erkennen, daß in diesem Kreise der Obstbau heimisch ist. Eine Temperaturkarte und sonstiges Material diente zur Erläuterung über die Verhältnisse im Dillkreise.



Landesobstausstellung Frankfurt a. M. (Dillkreis)

Auch bei dieser Ausstellung war deutlich sichtbar, daß man den Sinn der Programmnummer richtig erfaßt hatte. Leider hatte diese Ausstellung einen Platz gefunden, an welchem sie eigentlich nicht so zur Geltung kam wie die ersterwähnte Ausstellung.

Im Anschluß hieran möchte ich erwähnen, daß die Frankfurter Ausstellung tatsächlich ein Bild des Obstbaues im ganzen Regierungsbezirk bot. Alle Kreise und viele Vereine hatten sich in aufopfernder Weise beteiligt, um eine vollkommene Darstellung zu bieten. Auch die anderen hochgelegenen Kreise, z. B. Oberwesterwald, Unterwesterwald, Biedenkopf, hatten in ihrer Art sehr lehrreiche und anerkennenswerte Leistungen geschaffen.

Den Glanzpunkt für den Fachmann bildete die Ausstellung von R. Zorn-Hofheim i. T. Hier war keine Dekoration erforderlich, hier wirkten einzig und allein die Früchte durch ihre Größe, Vollkommenheit und Schönheit. Beim Beschauen dieser Früchte kommt man unwillkürlich zu der Überzeugung, daß nicht allein das Klima und der Boden einen Einfluß auf die Entwicklung ausüben, sondern daß

Digitized by Google

vielmehr sorgfältige und liebevolle Pflege des kenntnisreichen Besitzers solche Schaustücke hervorzaubern kann. Jede einzelne Frucht war eine Schau- und Kabinettfrucht ersten Ranges. Besonders fielen an Größe und Schönheit auf: Freiherr von Berlepsch, Parkers Pepping, Gelber Edelapfel, Ananas Rtte., Peasgood, Zuccalmaglios Rtte., Schöner v. Boskoop, Winter-Goldparmäne, Croncels, Cox's Orangen-Renetten. Auch von Birnen waren herrliche Schaufrüchte vorhanden z. B. Schöne v. Angevine 790 g und Frau Louise Goethe 640 g schwer. Als Zukunftssorte gibt Herr Zorn die Birnensorte Mad. Dupuis an und stellt diese auch in größerer Menge in vollkommenen Exemplaren aus. Als Neuheiten werden einige Apfel- und Birnensämlinge vorgeführt, die sich teilweise von der Mutterform durch eine edlere Form und bessere Farbe auszeichnen. Durch Einfachheit und Anspruchslosigkeit trat die Zorn'sche Sammlung vor allen anderen hervor; nur die Früchte sollten durch sich selbst wirken. Dies ist von Herrn Zorn auch glänzend erreicht worden.

Hervorragend war auch die Ausstellung des Kalisyndikates Staßfurt-Leopoldshall unter der verdienstvollen Leitung des Herrn Lierke-Leopoldshall. Die vorgeführten Düngungsversuche erstreckten sich auf Obst, Blumen und Gemüse. Außerordentlich belehrend waren die Obstbaumdüngungsversuche aus den Anlagen von Oberzwehren (Garteninspektor Huber) und von der Kreisstraße des Kreises Offenbach (Kreisobstbauinspektor Biesterfeld). Es würde zu weit führen, innerhalb dieses Berichtes die Ergebnisse zu veröffentlichen, doch dürften diese sicher allgemeines Interesse erwecken. In gleicher Weise wirkten auch die Gemüsedüngungsversuche sehr überzeugend. Hier wurde gezeigt, daß die Unterkulturen z. B. bei Buschobstanlagen durch zweckmäßige und starke Düngung eine bedeutende Steigerung der Erträge im Gefolge haben. Ritter v. Deines auf Schloß Ittendorf erntete von Weißkohl als Unterkultur in seiner Buschobstanlage folgende Mengen auf gleich großem Flächenraum: ohne Düngung 6 Köpfe 21,5 kg, 1 Kopf = 3,583 kg, Volldüngung 8 Köpfe 80 kg, 1 Kopf = 10 kg, Phosphorsäure und Stickstoff 6 Köpfe 29,5 kg, 1 Kopf = 4,917 kg, Kali und Stickstoff 6 Köpfe 38,5 kg, 1 Kopf = 6,417 kg, Kali und Phosphorsäure 6 Köpfe 30,5 kg, 1 Kopf = 5.087 kg.

Bei einer derartigen Steigerung des Ertrages durch die Volldüngung werden die Unterhaltungskosten für die Buschobstbäume leicht herausgewirtschaftet werden können.

Für die Gemüseausstellung war in ähnlicher Weise eine Übersicht über den Gemüsebaubetrieb des Ausstellers wie beim Obstbau ausgeschrieben. Auf der Provinzial-Obstausstellung in Bielefeld 1908 war diese Aufgabe schon in wunderbarer Weise gelöst worden und hier in Frankfurt konnte man sich wieder an dem wirkungsvollen Aufbau der verschiedenen Gemüsearten erfreuen. Programmmäßig war die Aufgabe nicht vollkommen und entsprechend zur Darstellung gebracht, denn es fehlten die Angaben über Klima, Lage und Boden, Rentabilität usw. Dies ist auch zunächst nicht zu verlangen, denn es gehört schon große Mühe und Arbeit dazu, unsere Gemüsezüchter überhaupt zu der Beschickung einer Ausstellung zu bringen.

Die beiden hauptsächlichsten Aussteller, die Gärtner-Genossenschaft Frankfurt a. M.-Sachsenhausen und die Gärtner-Vereinigung Frankfurt a. M.-Oberrad zeigten, daß man auch in den deutschen Gemüsebaugebieten in der Lage ist, Gemüse zu ziehen, das der Konkurrenz des Auslandes nach allen Richtungen hin gewachsen ist. Da die Ausstellung fast 10 Tage dauerte, so war Vorsorge getroffen, daß die Gemüseausstellung durch tägliche Erneuerung noch bis zum letzten Tage in voller Frische sich darbot.



Landesobstausstellung Frankfurt a. M. (Zorn-Hofheim)

Dem Schutze der Vogelwelt wird in den letzten Jahren und ganz besonders in der letzten Zeit die größte Aufmerksamkeit gewidmet. Hat sich doch längst die Erkenntnis Bahn gebrochen, daß die Zunahme der Schädlinge nur eine Folge der Verminderung unserer nützlichen Vögel ist. Es war daher eine sehr dankbare Aufgabe der Ausstellungsleitung, die verschiedenen Maßnahmen zum Schutze und zur Pflege unserer Vogelwelt dem großen Publikum vor Augen zu führen. Der Verein für Vogelschutz und Vogelliebhaberei zu Frankfurt a. M. hat es in mustergültiger Weise verstanden, diesen Anforderungen gerecht zu werden. In recht dekorativer Wirkung hatten die verschiedenen Sommer- und Winter-Vogelschutzgehölze Verwendung gefunden. Das Senckenbergische Museum hatte eine große Anzahl Vögel zur Verfügung gestellt, die an den verschiedensten Stellen z. B. an den Nestern, Futterstellen, Tränken usw. in hübscher Weise gruppiert waren. Selbst das Raubzeug fehlte nicht, wobei gleichzeitig die mannigfaltigsten Fanggeräte gezeigt wurden. In der Sommerabteilung kamen die verschiedenen Vogelschutzhecken, die Brutgelegenheiten — Nisthöhlen, Quirle, Hecken — und die Wasserversorgung zur Geltung, während sich die Winterabteilung mit der Futter- und Wasserversorgung befaßte, so waren zu sehen: Futterhäuser, Futterdosen, Futterhölzer,

Digitized by Google

Futter-Ringe und -Kuchen, heizbare Trinkgeschirre, heizbare Tränken u. a. m. Zum Verständnis diente eine für die Ausstellung herausgegebene kleine Broschüre. Ich zweifle nicht, daß diese Ausstellung, die einen Raum von einigen hundert Quadratmetern einnahm, außerordentlich viel zum besseren Verständnis eines regelrechten Schutzes unserer Vögel, zum Vorteil des heimischen Obstbaues beigetragen hat.

Mecklenburgische Landes-Obst- und Gemüse-Ausstellung in Güstrow vom 6.—9. Oktober 1910.*)

Mecklenburg war immer ein reiches Obstland und es ist es bis heute geblieben. Kaum in einem anderen deutschen Landesteil findet man auch heute noch so prächtige Herrschaftsgärtnereien mit wohlgepflegten schönen landschaftlichen Anlagen, wunderbaren alten, oft uralten Baumriesen, Treibhäusern, die schöne alte und daneben nicht minder der Neuzeit angepaßte Pflanzen-Kulturen beherbergen, Frucht- und Gemüse-Treibereien, und vor allem Obstgärten mit gesunden, gut gepflegten Bäumen. Oft trifft man in Mecklenburg auch die nach dem Franzosen Lepère genannten Obstanlagen, von drei hohen Steinmauern umgebene kleine Obstgärten, zu denen nur vom Süden aus Luft und Licht der Zutritt gestattet wird. Mit diesen Gärten, die von Lepère in den 60 bis 90iger Jahren des vergangenen Jahrhunderts vielfach in Deutschland geschaffen worden sind und für die er die dazu nötigen Obstbäume aus seinem sonnigen Frankreich lieferte und alljährlich den Schnitt der verschiedenen Formen seiner Zwerg-Formobstbäume selbst ausführte, gediehen Sorten, die ohne alle diese kostspieligen künstlich hergestellten Vorbedingungen für deutsche Verhältnisse ungeeignet waren. Ich habe in meiner Jugend und auch noch später Früchte aus Lepère-Gärten in Norddeutschland gesehen, wie sie in Größe, Farbenschönheit und Wohlgeschmack nirgend auf der Erde vollkommener und schöner angetroffen werden können. Freilich hat die Herrlichkeit in den Lepèreschen Obstgärten niemals lange gewährt. Der zur Erhaltung der Obstbaumformen, selbst bei Kernobstsorten, dauernd streng eingehaltene kurze Schnitt, die mangelnde Luftbewegung und Luftzufuhr innerhalb der engen hohen geschlossenen Mauern, der dichte Stand der Formobstbäume, große Trockenheit, die bei der zwischen den Mauern sengenden und dort festgehaltenen Hitze während des Sommers für die Bäume doppelt unheilvoll wurde, bewirkten, daß die Lepère'schen Obstanlagen gar bald Brutstätten für Schädlinge und Herbergen von Krankheiten wurden. Immerhin aber haben diese Obstanlagen den Nutzen gehabt, daß sie in einer Zeit, in der man sich fast überall von dem früher in Deutschland blühenden Obstbau abgewendet hatte, Liebhaber des Obstbaus — wenigstens in den wohlhabenden Kreisen — geschaffen und daß sie darüber hinaus auch andere Kreise veranlaßt haben, sich dem Obstbau zuzuwenden.

In Mecklenburg hat man dann aber nicht gezögert, unter der Führung des Verbandes Mecklenburgischer Obstbauvereine, seines Vorsitzenden Freiherrn von Maltzan-Peckatel und seines ersten Obstbaubeamten Zier in Güstrow, der erst im Frühjahr dieses Jahres seine neue Stelle in Zerbst angetreten hat, die Anforderungen, die von unserer Zeit an den Obstbau gestellt werden, zu erfüllen. Wo man in Mecklenburg auch hinkommen mag, überall findet man an den Straßen viele Tausende in dem letzten Jahrzehnte gepflanzter, gut gepflegter Obstbäume, viele größere geschlossene Obstpflanzungen, auf vielen Landgütern gut gehaltene Obstgärten und in den Städten nicht minder gut gepflegte Schrebergärten. Gerade die letzteren, die in fast allen mecklenburgischen Städten in sehr wohlüberlegter praktischer Anordnung und in guter Pflege vorhanden sind, so daß sie in vieler Beziehung als nachahmenswertes Beispiel dienen können, sind das Verdienst des Herrn Zier. Der heutige mecklenburgische Obstbau beweist, daß man in allen Schichten der Bevölkerung dem Obstbau Verständnis entgegenbringt; daß dies, wie es dort allgemein bekannt ist, in Sonderheit für den ersten Mann und für die erste Frau des Landes, den Großherzog und die Großherzogin von Mecklenburg, zutrifft, ist besonders erfreulich, umsomehr als ihr Beispiel gerade in Mecklenburg auf viele weite Kreise günstig einwirkt.

Von diesem allseitigen Interesse für den Obstbau zeugte auch die Landes-Obstausstellung vom 6. bis 9. Oktober dieses Jahres in Güstrow. Die Menge und die Schönheit der eingesandten Früchte waren bewunderungswert. Sie bewiesen aber auch, daß in Mecklenburg viele Vorbedingungen für einen erfolgreichen Obstbau vorhanden sind. Die in Mecklenburg heimatlichen Sorten, z. B. Gravensteiner, Roter Mecklenburgischer Königsapfel, Prinzenapfel, doppelter Prinzenapfel, Traubenapfel, Krummstiel waren in hervorragend schönen Früchten und zum großen Teil in ansehnlichen Mengen auf der Ausstellung. Auch andere Sorten waren zahlreich und in sehr schönen, großen, gut ausgebildeten, fusicladiumfreien und, soweit ich sie gekostet habe, auch in außerordentlich wohlschmeckenden Früchten vorhanden. Ich nenne einige der Sorten, die sich vor anderen in Güstrow ausgestellten in dieser Beziehung auszeichneten: Cox Pomona, Geflammter Kardinal, Adersleber Kalvill, Boikenapfel, Goldparmäne, Landsberger Renette, Cox Orangen, Danziger Kantapfel, Boskoop, Kanada Renette, Hagedorn, W. W. Kalvill. Birnen: Diels B.B., Clairgeau, Boscs Flaschenbirne, Gute Louise, Charneu, Pastorenbirne. Auch Pfirsiche, Weintrauben, Treibhaus-Ananas, Quitten waren in vorzüglichen Früchten zahlreich vertreten.

Dem großen, weit verzweigten Leserkreis

*) Siehe auch „Meine Beobachtungen über neuere und neueste Obstsorten" von Frau Dr. Schröder-Poggelow, Seite 381.

Digitized by Google

der Deutschen Obstbauzeitung würde wenig genützt werden mit der Namens-Aufzählung der einzelnen Aussteller. Ich muß mich deshalb und weil auch der Raum es bedingt auf einige wenige kurze Mitteilungen beschränken.

Der für die Ausstellung in Güstrow verfügbare und deshalb verwendete Raum, die großen städtischen Viehversteigerungshallen, hatten in geschickter Weise ein freundliches Gewand erhalten; sie boten genügend Raum und auch gutes Tageslicht, das am Abend durch sehr reichliche elektrische Lampen ersetzt wurde. Die von Herrn Stein in Güstrow dem jetzigen Obstbauwanderlehrer für das Großherzogtum Mecklenburg-Schwerin, ausgeführte Anordnung war eine ausgezeichnet übersichtliche, so daß die Preisrichter trotz der großen Zahl der Einsendungen wohl kaum bei einer anderen Ausstellung in dieser Beziehung eine leichtere Übersicht gefunden haben werden. Dafür hatte man ihnen allerdings um so größere Gruppen mit so zahlreichen Einsendungen zugewiesen, daß die Arbeit in manchen Preisrichter-Abteilungen über die Kraft ging. Das Preisrichten war überdies in Güstrow ein recht schwieriges, weil einmal viele Einsendungen verschiedener Aussteller oft fast gleichwertig waren und weil ferner bei einer großen Zahl von Aufgaben nicht nur die Güte der Früchte, sondern an erster Stelle die für die Erfüllung der Aufgaben richtige Sortenwahl beurteilt werden mußten. Ich bin überzeugt, daß manche der in Güstrow zahlreich gestellten Aufgaben für eine Obstausstellung überall nicht geeignet sind, z. B.: Sorten, welche sich für Konditoreizwecke und zur Herstellung von Obstmus besonders eignen. Sorten, welche sich durch ihre Anspruchslosigkeit an Boden und Lage auszeichnen. Sorten, die wegen ihrer großen Fruchtbarkeit wertvoll sind. Sorten, welche wegen ihres Wohlgeschmackes einen hohen Handelswert haben. Sorten, welche wegen ihrer besonders schnellen und reichen Tragbarkeit zum Anbau empfohlen werden können. Derartige Aufgaben waren zudem getrennt für Äpfel und für Birnen gestellt. In Güstrow waren in der Tat eine viel zu große Zahl von verschiedenen Wettbewerben aufgestellt. Die Folge davon war, daß die Aussteller, die geglaubt hatten, sich an möglichst allen Programmnummern beteiligen zu müssen, ihre Kräfte zu ihrem eigenen Nachteile zersplittert hatten. In Güstrow wie auch wohl auf anderen Ausstellungen erkannte man und erkannten es die Preisrichter im besondern, daß in manchen Wettbewerben schließlich nur die Früchte und die Sorten ausgestellt worden waren, von denen die Aussteller schließlich noch etwas übrig behalten hatten, unabhängig davon, ob die Sorten der gestellten Aufgabe entsprachen.

Ich bin weit davon entfernt, die vorgenannten und ähnliche Aufgaben als solche zu bezeichnen, die zur Belehrung der Ausstellungsbesucher nicht wertvoll wären. Im Gegenteil! Aber sie können nur dann nützen, wenn sie richtig gelöst werden und sie müssen schaden, sobald den zahlreichen Besuchern einer Ausstellung für bestimmte Zwecke völlig ungeeignete Sorten angepriesen werden. Dies wird umsomehr zutreffen, als die Mehrzahl der Aussteller immer geneigt ist, sich durch das Aussehen der Früchte, durch ihre Größe und Schönheit bestechen und im Vertrauen darauf, daß die schönen, für die Lösung der Programmaufgabe ausgestellten, Früchte richtig gewählt sind, zu deren Anbau verleiten lassen. Über die schlechten Eigenschaften, z. B. geringe Tragfähigkeit, große Ansprüche auf Boden und Lage, Empfänglichkeit gegen Krankheiten und Schädlinge werden sie nicht unterrichtet. Ich befürworte deshalb für künftige Ausstellungen mit der Ausführung derartiger Aufgaben zuverlässige erfahrene Obstzüchter gegen eine angemessene Entschädigung zu beauftragen; ferner daß über die Obstsorten, die den gestellten Anforderungen im Ausstellungsbezirke entsprechen, zuvor rechtzeitig eine Aussprache erfolgt und daß über die Eigenschaften, Anforderungen, Erträge dieser Sorten kurze Angaben in großer, auch aus einiger Entfernung leicht lesbarer Schrift angebracht werden.

Bei der von 16 Ausstellern mit großen Mengen sehr schöner Äpfel und Birnen beschickten Abteilung für frisches Obst fand ich eine Anzahl ausgezeichnet verpackten Obstes in sorgfältigster gleichmäßiger Sortierung. Im allgemeinen nützt es den Lesern der Deutschen Obstbauzeitung nichts, die Namen einzelner Obstaussteller der zahlreichen Obstausstellungen zu erfahren. Mit einigen der vorzüglichsten Leistungen möchte ich dennoch eine Ausnahme machen und einige der Aussteller nennen:

v. Oertzen'sche Gartenverwaltung Kittendorf. Beyer Baumschulenbesitzer-Brüel. Großherzogl. Irrenanstalt-Sachsenberg. Brinkmann Kaufmann-Schwerin. Thilo Domänenpächter-Ballin. Herzogl. Gärtnerei-Willigrad.

Die Liste der Namen der Aussteller, die es verdienten, für diese und für die folgenden Abteilungen, Frisches Obst, genannt zu werden, ist hiermit lange nicht erschöpft.

In der Abteilung des für Bahn und Post versandfähig verpackten Obstes sah ich manche Sendung, deren Ausstellern trotz der langjährigen Arbeit des Obstbauverbandes und seines Obstbaubeamten noch nicht das geringste Verständnis darüber aufgegangen war, was sie im eigensten Interesse als gleichmäßig sortierte und verpackte Früchte zu liefern verpflichtet sind. Bei dem Obstreichtum Mecklenburgs und für den dortigen Obstabsatz ist es unbedingt notwendig, daß die dortigen Obstzüchter veranlaßt werden, in dieser Beziehung auch allgemein Besseres zu leisten.

Unter den versandfertig in je 3 oder mehr Sorten von je einem Zentner in erster und zweiter Sortierung verpackten Obstsorten, kehrten vielfach die folgenden bekannten guten Sorten wieder: Gravensteiner, Mecklenburger Königsapfel, Königlicher Kurzstiel, Kasseler Renette, Krummstiel, Prinzenapfel, Goldparmäne, Cox's Orangen, Landsberger Renette, Boskoop, Diels, Gute Louise, Herzogin Elsa, Boscs, Clairgeau, Notaire Lepin, Neue Poiteau.

In den Tagen vor der Eröffnung der Ausstellung hatte im Auftrage des D. P.-V. Herr Rosenthal in Rötha, einer unserer auf allen Gebieten des Obstbaues erfahrensten Fachmänner, in Güstrow einen Obstverpackungskursus geleitet. Die unter seiner Anleitung verpackten Kisten und Kartons für Bahn- und Postversand boten in ihrer vorzüglichen Verpackung das beste Beispiel für eine für einen

Digitized by Google

erfolgreichen Obsthandel erforderliche richtige Art der Sortierung und Verpackung.

Die in Güstrow ausgestellten Einzelsorten erwähnte ich schon im Anfang meines Berichts. Die Ausstellungsleitungen sollten viel mehr bestrebt sein, Lokalsorten, die in ihren Obstbaubezirken in zahlreichen tragbaren Standbäumen verbreitet sind und deren Früchte in der Heimat und darüber hinaus verdienten guten Ruf haben, in den Vordergrund der Preisaufgaben für einzelne Sorten zu stellen. Für Mecklenburg hätten zum Beispiel die Gravensteiner die Ausstellung beherrschen müssen. Wer jemals Hunderte von Einsendungen schöner Gravensteiner auf einer Ausstellung beisammen sah, wird mir darin zustimmen, daß das dadurch erzielte Bild nicht übertroffen werden kann. Bei den zahlreichen Spielarten des Gravensteiners, die nicht an letzter Stelle in Mecklenburg zu Hause sind, würde auch in pomologischer Hinsicht eine derartige Gravensteiner-Ausstellung Nutzen gebracht haben. Neben dem Gravensteiner gibt es in Mecklenburg noch eine ganze Anzahl von heimischen Sorten, die es auch verdient hätten, mehr voran gestellt zu werden, damit sie nicht allgemach verdrängt werden und in Vergessenheit geraten.

Eine der am meisten in Mecklenburg und im Gebiete der Ostseeländer verbreiteten Sorten, der Gelbe Richard, war in Güstrow auffälligerweise fast nur in minderwertigen, reich mit Fusikladium bedeckten Früchten vertreten. Die in Gotha sehr zahlreich vertretenen Gelben Richard waren ungleich schöner und überhaupt die schönsten, die ich seit langer Zeit auf Ausstellungen sah.

Von den Ausstellern, die in fast allen Preisaufgaben vertreten waren, nenne ich die Hofgärtnerei des Herzog Johann Albrecht, Regent von Braunschweig, Schloß Willigrad bei Schwerin. Von Willigrad waren außer schönen Äpfeln und Birnen ausgezeichnete Weintrauben und Pfirsiche und auch mehrere schöne Fruchtkörbe ausgestellt.

Frau Dr. Schroeder-Poggelow, die auf meine Bitte in diesem Heft über eine Reihe von Obstsorten Beschreibungen veröffentlicht, war in allen Obst- und Gemüse-Abteilungen hervorragend, auch mit vielen neueren Sorten, die Preisrichtern und Ausstellungsbesuchern bis dahin vielfach noch unbekannt waren, erfolgreich beteiligt. Ihre Schaufenster-Aufbauten, einer für Obst, ein anderer für Gemüse, dienten der Ausstellung zum hervorragenden Schmuck und boten gleichzeitig ein lehrreiches, gutes Beispiel dafür, wie man Schaufenster nur mit Obst oder mit Gemüsen ohne weitere Hilfsmittel geschmackvoll ausstatten und dadurch Käufer erfolgreich anziehen kann.

Beyer, Baumschulen in Bruel, hatte in fast allen Wettbewerben vorzügliches, richtig benanntes Obst ausgestellt. In der Abteilung für verpacktes Obst gehörten seine Einsendungen zu den besten, zu denen auch die Ausstellung der Großherzoglichen Irrenanstalt Sachsenberg gezählt werden darf. Es würde das Gesamtbild erhöht und der Wirkung der Ausstellung sehr zur Verschönerung gedient haben, wenn diese größeren Aussteller in den verschiedenen Preisaufgaben nicht zersplittert, sondern, wenigstens zu einem größeren Teil, zusammengeschlossen hätten ausstellen dürfen, selbst wenn dadurch die Arbeit der Preisrichter erschwert worden wäre.

Höppner, Handelsgärtner in Teterow erhielt für sein Schaufenster einer Gemüsehandlung, der sich durch seinen geschmackvollen Aufbau, durch reiche und schöne Gemüsearten und durch die für den Verkauf praktische Anordnung auszeichnete, den ersten Preis.

In Güstrow fehlte leider ein Obstverkaufsstand, in dem die zahlreichen Ausstellungsbesucher Obst zum Essen hätten erhalten können. Es ist eine durchaus berechtigte Forderung, daß den Besuchern jeder Obstausstellung jederzeit Gelegenheit geboten wird, ihr Verlangen nach guten Früchten in der Ausstellung selbst erfüllen zu können. Die Ausstellungsleitungen müßten in ihrem eigensten Interesse dies berücksichtigen.

Verschiedene Aussteller hatten sehr großfrüchtige Quitten, Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren und die Gärtnerei des Schlosses Seerrahn, Obergärtner Brümmer, prächtige Treibhaus-Ananas ausgestellt.

Auch in der Abteilung: Gesamternte eines Apfel- und Birnbaumes waren gute Einsendungen. Allerdings kehrte hier und auch in anderen Abteilungen der Fehler wieder, daß die programmmäßig mit Recht geforderten Angaben über die Menge der einzelnen Sortierungen und über die Preise nicht erfüllt waren. Als einen weiteren Fehler muß ich es bezeichnen, daß eine größere Anzahl der eingesandten Früchte schlecht geerntet war. Die Früchte hatten zum Teil keine Stiele, waren nicht fleckenfrei und zeigten andere Mängel. Bei der Verpackung wiederholte sich bei vielen Einsendungen der Fehler, daß die Früchte viel zu lose und in schräg verlaufenden Schichten verpackt waren, daß unnötigerweise zu große Mengen von Holzwolle, teilweise auch Papierschnitzel, Verwendung gefunden hatten und daß, was nicht minder fehlerhaft ist, teilweise fest- und hartfrüchtige Wirtschaftssorten, wie z. B. Roter Eiserapfel und ähnliche in gleicher sorgfältiger Weise verpackt waren, wie die empfindlichen Gravensteiner, W. W. Kalvill und ähnliche wertvolle Sorten.

Eine Preisaufgabe lautete: „Eine Sammlung ‚möglichst‘ richtig benannter Äpfel und Birnen“. Die Leitung einer Obstausstellung müßte doch wohl nicht nur wünschen, daß die ausgestellten Früchte nur „möglichst“ richtig benannt werden, sondern es müßte dies als die erste notwendige Forderung aufgestellt werden. In dieser Abteilung war alles mögliche zusammengebracht. Einzelne Aussteller hatten bis zu 160 Sorten ausgestellt.

Ein Fehler, der nicht zu scharf verurteilt werden muß, ist der, daß man in Güstrow wie auch auf anderen Ausstellungen die Drähte der Namensschilder in die schönen Früchte hineingesteckt hatte. Es ist unbegreiflich, wie ein Obstzüchter schöne Früchte derartig zu mißhandeln vermag.

Allgemein darf ich von den ausgestellten Früchten zum Lobe anführen, daß erfreulicherweise die meisten Einsendungen richtig benannt waren.

Besondere Erwähnung verdienen zwei Aufgaben, die ich bisher noch auf keiner Ausstellung gefunden habe und die meines Erachtens sehr geeignet sind, das Interesse an der Pflege der Obstbäume und zum Obstbau

Digitized by Google

fördern zu helfen. Die erste der Aufgaben lautete: „Früchte von Chausseebäumen, die von Chausseewärtern gepflegt werden. Preisaufgabe für Chausseewärter, 10 Stück von jeder Obstsorte". Die zweite: „Früchte von Bäumen aus Gärten von Landarbeitern. Es sollen sich bei dieser Aufgabe die Arbeiter eines Gutes oder Dorfes zu gemeinsamer Ausstellung ihres Obstes vereinigen. 10 Stück von jeder Obstsorte." An der ersten Aufgabe hatten sich 18 Chausseewärter beteiligt, die mit ihren eingesandten Früchten den Beweis lieferten, daß an ihren Chausseestrecken geeignete beste Sorten gepflanzt sind und daß sie diese zu pflegen verstanden haben. An der zweiten Aufgabe hatten sich die Landarbeiter des Gutes Canzow, des Gutes Hohen-Schwarfs, des Gutes Mollenstorf, des Gutes Peckatel, des Gutes Schmachthagen und die Hausväter des Dorfes Langensee beteiligt. Meine Freude an diesen Aufgaben wird sicher auch von vielen anderen Besuchern empfunden sein. Eine noch lebhaftere und richtigere Vorstellung von der Art, wie die Gutsarbeiter ihre Obstbäume pflegen und deren Früchte schätzen, würde man erhalten haben, wenn aus allen Ortschaften die Namen der beteiligten Arbeiter den von ihnen ausgestellten Früchten beigegeben worden wären. Dies war aber nur von einem Gute geschehen und daraus erfuhr man, daß wohl alle oder doch die meisten der Gutsbewohner: Stadthalter, Kutscher, Knechte, Tagelöhner, Rademacher und Stellmacher, Schäfer, Schweizer und Kuhfütterer, Altensitzer und auch Frauen sich an der Aufgabe beteiligt hatten. Herrn Freiherr von Maltzan, der, wie man mir sagte, diesen Wettbewerb aufgestellt und ihn mit 3 Ehrenpreisen von 80 Mark auszeichnete, beglückwünsche ich aufrichtigst zu dieser eigensten praktischen Förderung des Mecklenburgischen Obstbaues. Ich hoffe, daß seinem Beispiel in ähnlicher Weise recht viele demnächst folgen mögen.

Außer Obst war in Güstrow sehr schönes Gemüse in einer ganzen Reihe größerer Einsendungen vertreten. Ferner eingekochte Früchte, Obstweine, Fruchtbranntweine, Obstsäfte, die sich auch bei der Kostprobe als gut bereitet und schmackhaft erwiesen. In der Baumschul-Abteilung waren zu viel ältere, überständige Bäume ausgestellt. Es ist allerdings bekannt, daß in den Ost- und Nordsee-Gebieten Obstbäume mit starken Stämmen und mehrjährigen Kronen verlangt und bevorzugt werden. Es muß aber die Aufgabe der Baumschulenbesitzer und auch der Obstbaubeamten sein, die Obstzüchter von dem grösseren Nutzen junger, kräftiger und gut gezogener Obstbäume zu überzeugen, damit dem auch auf Obstausstellungen Rechnung getragen wird.

Die in Güstrow ausgestellten blühenden Topfpflanzen und Handelspflanzen, abgeschnittene Blumen, Sträuße, Kränze, Tafeldekorationen, Blumenkörbe waren ausgezeichnet und bezeugten die gute Kultur in den ausstellenden Handels- und Privatgärtnereien.

Das Kalisyndikat hatte sehr lehrreiche Darstellungen der Wirkung künstlicher Düngemittel und anderer Mittel zur Bodenverbesserung ausgestellt.

An die Obst- und Gartenbau-Ausstellung schloß sich eine Abteilung für Bienenzucht, die nach Aussage von Kundigen sehr gute Leistungen geboten hat.

Lorgus.

Die Förderung des Verkaufes von frischem Obste ist zweifellos eines der wichtigsten Mittel zur Hebung unseres deutschen Obstbaues.

Von **F. Rebholz-München,** Kgl. Landesinspektor für Obst- und Gartenbau

In der richtigen Erkenntnis dieser Tatsache habe ich als erster Obstbaubeamter im Königreich Bayern mir seit vielen Jahren zur Hauptaufgabe gemacht, den Verkauf des frischen Obstes nach Möglichkeit zu fördern. Bis vor kurzer Zeit herrschte in unserer Hauptstadt München das fremde — namentlich das tyroler und italiener Obst. Bayerisches Obst wurde auf unseren Märkten und in der großen Obsthalle selten angeboten und noch viel weniger gefragt. Diese betrübende Tatsache gab zunächst Veranlassung, das bayerische Obst in Bayern selbst und namentlich in München möglichst zur Beachtung und Geltung zu bringen. Zu diesem Zwecke wurden 1905 die sogenannten Musterobstmärkte durch den Landesverband bayerischer Obstbauvereine, eingerichtet, welche der Leitung des Unterzeichneten unterstellt worden sind. Es haben seit dieser Zeit etwa 15 solcher Musterobstmärkte in München und auch in anderen bayerischen Städten nach Münchener Muster stattgefunden. Die durchschnittliche Obstanlieferung in München betrug 350 bis 500 Zentner und einen Umsatz von 5 bis 10 000 Mark. Im Herbst d. Js. haben bereits zwei solcher Veranstaltungen stattgefunden. Die erste ein Musterobstmarkt für Herbstobst mit Ausstellung in Verbindung mit der landwirtschaftlichen Jubiläumsausstellung auf der bekannten Theresien- oder Oktoberwiese. Diese Ausstellung gliederte sich 1. in eine Obst- und Obst- und Gemüsekonservenausstellung. 2. in einen Kleinobstverkauf mit Obstkostraum und 3. in eine Gemüseausstellung.

Die Obst- und Konservenausstellung war im Mittelbau der großen landwirtschaftlichen Produktenhalle untergebracht. Zweck der Ausstellung war mit Rücksicht auf die landwirtschaftliche Ausstellung die wirtschaftliche Seite des Obstbaues in den Vordergrund zu stellen und den Obstbau als wichtigen Nebenerwerbszweig der Landwirtschaft vorzuführen. Es waren deshalb nur die wichtigsten Obstbaugegenden und namentlich nur die tüchtigsten und zuverlässigsten Obstzüchter des Landes zugezogen. Das ganze Obst war mit Rücksicht auf leichte Auswechslung in den bekannten bayerischen Obstmarktschachteln auf

Digitized by Google

praktischen pultförmigen Doppeltischen ausgestellt.

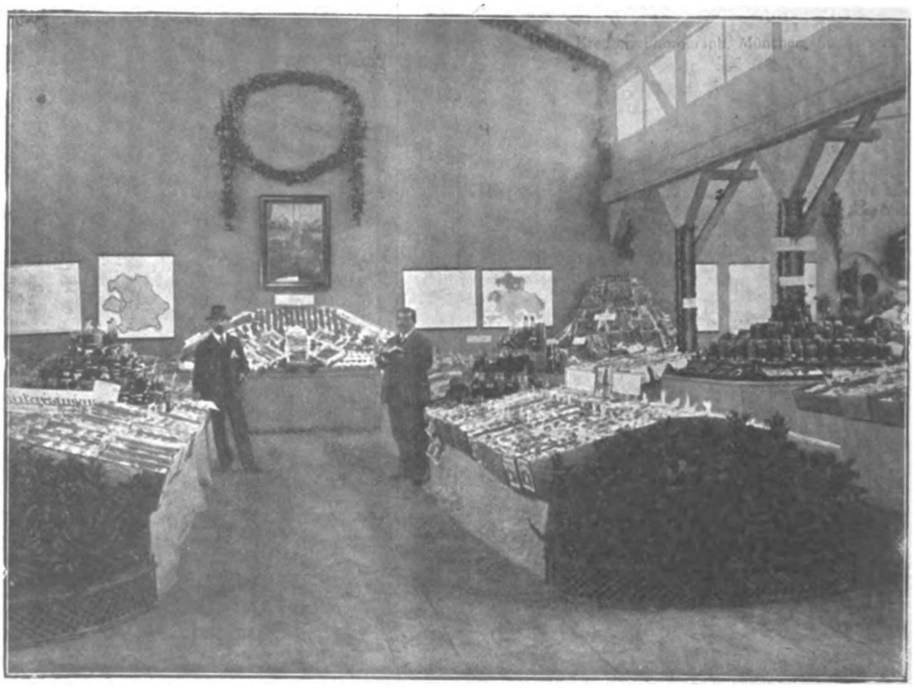
Manche Personen fanden sich regelmäßig täglich in dem Obstkostraum ein, um sich an den saftigen Williams Christ, Clapps Liebling-Birnen oder andern schönen appetitlichen Gravensteiner und anderen Äpfeln zu laben. Der Kleinverkauf brachte der Ausstellungsleitung einen Gewinn, der reichlich ausreicht, um die Ausstellungsunkosten zu bestreiten.

In einer anderen Abteilung war Gemüse untergebracht. Die wichtigsten Gemüseproduktionsgebiete Bayerns hatten hier ihre Gemüse ausgestellt. Bamberg, Regensburg, Nürnberg (Knoblauchsland), Würzburg, Pfalz. Diese Ausstellung bot eine erwünschte und gute Gelegenheit, einem größeren Publikum bayerisches Obst und Gemüse, namentlich Herbstobst in guter Entwicklung und hübscher Aufmachung im mundreifen Zustande vorzuführen und zum Kaufe anzubieten. Von dieser Gelegenheit wurde so ausgiebiger Gebrauch gemacht, daß schon nach wenigen Tagen — trotzdem meist 3—4mal Ausstellungsobst neu angeliefert worden ist, als notwendig war, ganz bedeutende Nachlieferungen stattfinden mußten. Der Kleinverkauf, der in dem sogenannten Obstkostraum (siehe Abbildung) stattfand, erwies sich als ein vorzügliches Mittel, zunächst um die Herbstfrüchte — namentlich die zahlreichen Birnen, die zu verderben drohten, möglichst gut zu verwerten. Die letzteren wurden in Mengen von 1—3 Pfd. in dem Obstkostraum zu lohnenden Preisen verkauft. Allgemein wurde die Abteilung Obst und Gemüse als der schönste Teil der großen Jubiläumsausstellung in München bezeichnet.

Das ganze Obst fand zu sehr befriedigenden Preisen so flotten Absatz und erzielte einen Erlös von im Durchschnitt 5000 Mk. für $\frac{1}{2}$ Kilo 25 Pfg. Daß eine Ausstellung mit Verkauf mehr Arbeit und Scherereien macht und der Leitung eine größere Verantwortung bringt wie einfache Ausstellungsunternehmen, liegt nahe. Dafür war aber der Erfolg auch viel größer.

Kaum acht Tage, nachdem diese Ausstellung geschlossen war, wurde in dem großen Kindl-Saale München-Ost der erste große diesjährige Musterobstmarkt mit Ausstellung eröffnet. In dieser zeitgemäßen Veranstaltung waren 350 Ztr. Obst aus Bayern angeliefert. Das angelieferte Obst zeichnete sich durch gute Ausbildung und durch sehr sorgfältige und hübsche Verpackung und gewissenhafte Sortierung aus. Wiederholt hörte man von Käufern, die nicht nur am ersten, sondern auch am 2. Tage Obst kauften, daß das Obst in den unteren Lagen schöner wie in den oberen gewesen wäre. Wir bezeichnen deshalb diese Musterobstmärkte als ganz wesentliche pomologische Erziehungsmittel, um die Obstbauern anzuhalten, ihr Obst besser zu behandeln und die Obstverbraucher zu veranlassen, mehr einheimisches Obst zu verbrauchen. Der Umsatz betrug 8000 Mark, per Pfund im Durchschnitt 23 Pfg. Zum erstenmal ließen wir sogen. Volksobst in Weidenkörben verpackt anliefern, das rasch zu beiderseits befriedigenden Preisen Absatz fand.

Zehn Tage, nachdem der 1. Musterobstmarkt geschlossen, fand im gleichen Saale die erste Obstversteigerung von Volksobst in Weidenkörben statt, um billiges Obst unter die breiten Schichten der Stadtbevölkerung zu bringen



Die Förderung des Verkaufs von frischem Obst

Digitized by Google

und dadurch den Verbrauch von bayerischem Obste als Volksgenuß- und Nahrungsmittel zu fördern. Darüber später.

Außerdem ist durch den Verfasser dieses eine Verkaufsstelle für bayerisches Obst, Honig und Obstkonserven in München, Karlstraße 30, eingerichtet worden, die seit Anfang September ds. Js. im Betriebe ist und nunmehr ständig im Betrieb bleiben soll. Diese Verkaufsstelle bildet einen dauernden Musterobst- und Honigmarkt, wo jedermann Gelegenheit hat, täglich gutes bayerisches Obst in handlichen Packungen und reinen Honig zu kaufen. Der tägliche Umsatz beträgt bis jetzt durchschnittlich 200 Mark, wodurch die Unkosten reichlich gedeckt werden. Die genannte Zentrale bildet die Vermittlungsstelle für Obstverkauf — Angebot und Nachfrage — mit 700 zahlenden Abonnenten. Es verdient noch ganz besonders auf die großen Vorteile der zentralen Leitung dieser Einrichtungen hingewiesen zu werden.

Zum Schlusse muß noch bemerkt werden, daß die genannten Organisationen nicht nur ohne jegliche Zuschüsse arbeiten, sondern kaufmännisch so organisiert sind, daß sie aus eigenen Einnahmen ihre gesamten nicht unbedeutenden Auslagen bestreiten und überdies durch Erübrigungen bereits einen nennenswerten Überschuß als Reservefonds angelegt haben.

Auf Grund der Beobachtungen, die wir mit den genannten Einrichtungen, die zum Teil schon 5 Jahre alt sind, gemacht haben, können wir sie als wichtige Mittel zur Förderung des Obstbaues und des Verkaufes von frischem Obste zur Nachahmung empfehlen.

„Glück auf zur neuen Arbeit!“

Etwas über unsere Obstkammer bezw. Obstraum.

Max Jubisch, Obstbaumschule, **Kittlitz-S.**

Häufig wird unser Winterobst nicht sorgfältig genug aufbewahrt, um beim Verkauf einen besseren Preis zu erzielen.

Zunächst lagert man auf Brettern, auf die man vorher eine 2—3 cm hohe Schicht trockenes Roggen- oder Haferstroh bereitet, gut sortiertes Dauer- oder Winterobst (Äpfel und Birnen) an einen luftigen, dunkelgehaltenen, trockenen, gleichmäßig kühlen Ort, in den kein Frost eindringen kann.

Das Obst, welches zum Winterverkauf bestimmt ist, muß öfter durchgelesen und mit wollenem Tuche oder Läppchen vom Staub oder sonstigen anhaftenden Stoffen gereinigt werden, da diese Schimmelbildung oder wohl gar Fäulnis erzeugen können.

Besonders wertvolle Sorten, wie z. B. von Äpfeln: Goldrenette von Blenheim, London Pepping, Ribston Pepping, Pariser Rambour, Herbst-Renette, Großherzog Friedrich von Baden, Gelber Edelapfel, Kittlitz Steifling, Schöner von Boskoop, Schöner von Pontoise, Adersleter Kalvill, Wintergoldparmäne, Peasgoods Sondergleichen, Weißer Wtr. Cal ill etc. Von Birnen: Pastorenbirne, Diels Butterbirne, Hardenponts Winterbutterbirne, Josephine von Mecheln, Princesse royale, Liegels Wtr.-Butterbirne, Winterdechantsbirne, Regentin, Winterforellenbirne, Comtesse de Paris, Geheimrat Dr. Thiel, Frau Luise Goethe, Prinz Napoleon, Charles Cognée etc. kann man auch einzeln, in Seidenpapier gewickelt, auf Obstgestelle in Holzwolle legen. Dergl. Obststellagen kann man sich leicht anfertigen von 4 cm breiten und 2 cm dicken Latten. Letztere verwendet man dazu, das Hauptgestell und die Füße daraus zu machen. Diesen eine größere Festigkeit zu geben, nagelt man 2 Latten auf einander. Ein solches tragbares Obstgestell kann auch überall inmitten eines Kellers, Kammer und Zimmers aufgestellt werden, wenn dieses nur einen dunkeln und frostsicheren Standort hat. Um die Früchte recht lange zu erhalten ist es notwendig, die Räume bez. deren Wände mit Brettern auszusetzen und wenn dies nicht möglich ist, dann die Stellage mit wollenen Decken dicht zu verhängen. Es ist dies der beste Schutz gegen Licht und Temperaturwechsel.

Bekanntlich nehmen die Früchte während der ganzen Zeit ihres Wachstums Kohlensäure auf und geben Sauerstoff ab, im Reifeprozeß tritt der umgekehrte Stoffwechsel ein. Wenn die saure Frucht süß wird, so gibt sie Kohlensäure ab und versorgt sich mit Sauerstoff, so bald also alle Kohlensäure entweicht und durch Sauerstoff ersetzt wird, ist die volle Reife erreicht und die Zersetzung beginnt; daher ist es nötig, daß man immer nur auf gleichmäßige Temperatur von 4—6 Grad R. im Überwinterungsraume hält.

Bei großer Kälte muß das Eindringen des Frostes in den Obstraum durch Versetzen der Fensteröffnungen mit Stroh, Laub oder Stalldünger von außen verhindert werden. Sinkt im Zimmer dennoch die Temperatur unter das oben

Digitized by Google

angeführte Maß, so muß das Zimmer, wenn es heizbar ist, geheizt werden, im andern Falle muß die Luft mit einem Gefäß mit glühenden Holzkohlen, in kleinen Räumen genügt ein Abbrennen von Spiritus in einer Schale, erwärmt werden.

Die Erwärmung darf aber nur ganz allmählich geschehen, ein schroffer Übergang würde hierbei nicht ohne schädliche Folge sein, ebenso sind spirituöse Sachen (Bier, Schnaps), Rüben, Kartoffeln durch ihre Ausdünstung von verderblichem Einfluß.

Ferner läßt sich bei einer Eiskelleranlage aus einem Teil von dieser mit geringen Kosten ein Nebenraum schaffen, welcher alle zum Lagern des Obstes nötige Vorrichtungen, als Tabletten, Horden, Stellagen usw. enthält. Die großen Vorteile desselben würden ganz sicher ein hinreichender Ersatz für die Ausgaben sein.

Seit mehreren Jahren habe ich die Erfahrung gemacht, daß man das Winterobst vom Erfrieren schützen kann, wenn man die Vorräte mit weichem Zeitungspapier doppelt überdeckt, darauf nochmals starkes Packpapier ausbreitet, dann über das Ganze wollene Decken, Betten oder eine starke Schicht trockenes Stroh oder Laub deckt. Das Papier als schlechter Wärmeleiter läßt die Kälte nicht eindringen, deshalb ist es auch beim Winterversand bei mäßiger Kälte nötig, daß man die Kisten mit einer starken Papierschicht auslegt, ehe die Äpfel und Birnen hineingelegt werden, dann mit starkem, weichem Papier überdeckt, mit Stroh und Holzdeckel schließt.

Bericht über die Delegierten-Versammlung der vereinigten Obst- und Gartenbauvereine des Grossherzogtums Oldenburg in Jever am 23. Oktober 1910.

Von **E. Lesser,** Obstbauwanderlehrer der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein in **Kiel.**

Die Versammlung war zahlreich von etwa 100 Delegierten und Mitgliedern besucht. Dem Verbande gehören 18 Vereine an, von denen jeder drei Delegierte entsenden darf. Der Verband feierte in Jever sein 10jähriges Bestehen. Es waren zu der Versammlung zwei Amtshauptleute und ferner Vertreter der Landwirtschaftskammer und der Stadt Jever erschienen.

Der Vorsitzende des Verbandes, Herr Hofgärtner Immel in Oldenburg, berichtete über die Entstehung und die Arbeiten des Verbandes während der verflossenen 10 Jahre. Darauf sprach Lesser, Obstbauwanderlehrer der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein in Kiel, über die Aufgaben des D. P.-V. Nachstehend folgt ein kurzer Auszug seines Vortrages.

Der deutsche Obstbau wird in dem Augenblick leicht die ausländischen Konkurrenzen abschütteln, wenn deutsche Obstzüchter und Landwirte im Obstbau künftig nicht nur den Liebhaber-Obstbau, sondern Erwerbs-Obstkulturen erblicken, die bei richtiger Anlage der Pflanzungen, bei richtiger, dem Boden und den Lageverhältnissen angepaßter Sortenwahl, bei scharfer gewissenhafter Sortierung und sachgemäßer Verpackung, wohl im Stande sind, in gleichem Maße, wie alle anderen landwirtschaftlichen Kulturen, Geld einzubringen. Sehr wünschenswert und erforderlich ist, daß deutsches Obst nach günstigeren als den bisherigen Frachtsätzen, unter besonderem Spezialtarif verfrachtet wird und daß die Frachttarife ebenso wie im Auslande, z. B. in Amerika, für Obst wesentlich niedriger werden, sodaß ein besserer Ausgleich zwischen den verschiedenen großen Obsternten auch in Deutschland möglich wird. Sobald diese Bedingungen erfüllt sind, wird Deutschland sehr bald in der Lage sein, seinen eigenen Bedarf in Obst zu decken.

Wenn nun auch überall in Deutschland durch Landes-Obstbauverbände, Landwirtschaftskammern, Obst- und Gartenbauvereine darauf hingearbeitet wird, den Obstbau durch ununterbrochene Belehrungen und Beispiele richtig und praktisch ausgeführter Arbeiten zu fördern, so sind doch so große und wichtige, das ganze deutsche Vaterland betreffende Aufgaben, wie z. B. die Organisation des Obsthandels, der Obstnachrichtendienst, Kreditauskünfte und vieles andere damit verbunden, so daß die genannten Körperschaften nicht in der Lage sind, für diese genannten Bestrebungen in ganz Deutschland Erfolge zu erzielen. Dazu bedürfen der deutsche Obstbau und die deutschen Obstzüchter unbedingt einer Zentralstelle, in der aus allen deutschen Obstbaubezirken die Fäden zusammenlaufen und in der nach einheitlichen Grundsätzen der gesamte deutsche Obstbau in einheitlichere und einfachere Richtungen geleitet wird. Eine solche Zentralstelle besitzen wir in dem D.P.-V., der schon seit 1860 besteht und in allen deutschen Obstbaugebieten zahlreiche Mitglieder besitzt. Der D. P.-V. hat in den ersten 20 Jahren seines Bestehens erfolgreich daran gearbeitet, den früheren Sortenwirrwarr zu beseitigen und die besten deutschen Obstsorten festzustellen und verbreiten zu helfen. Sodann galt seine Arbeit der Aufgabe, auch den gesamten deutschen Obstbau in zeitgemäße richtige Bahnen zu lenken,

Digitized by Google

wobei er allerdings mit manchen Vorurteilen zu kämpfen hatte. In den letzten Jahren hat nun der D. P.-V. die ebenso notwendige als mit großen Schwierigkeiten verknüpfte Arbeit durchgeführt, deutsches Obst als Handelsware dem Obsthandel zuzuführen, um damit die immer größer gewordene ausländische Obsteinfuhr zurückzudrängen. Dabei ist nicht etwa, wie manche auf Grund unrichtiger Unterrichtung annehmen, die frühere Tätigkeit des D. P.-V., nämlich auch der Sortenkunde und der Untersuchung neuerer Obstsorten zu dienen, vernachlässigt worden. Diese Arbeit steht den veränderten Zeitverhältnissen nach nur nicht mehr an erster Stelle. Es ist dies deshalb auch nicht mehr nötig, weil durch die frühere langjährige Arbeit des D. P.-V. und durch die Tätigkeit der Landwirtschaftskammern, Landesobstbauverbände und deren Obstbaubeamte die Kenntnisse der besten deutschen Obstsorten zum Gemeingut fast aller Obstzüchter geworden sind. Heute beschäftigt der D. P.-V. im eigenen Geschäftshause außer dem geschäftsführenden 1. Vorsitzenden einen Kaufmann und vier Bürogehilfinnen mit vier Schreibmaschinen. Die Tätigkeit erstreckt sich auf:

1. Obstnachrichtendienst, — 2. Obstmarktberichte, — 3. Obstangebot und Obstnachfragen, — 4. Kreditauskünfte, — 5. Verbesserung der in Deutschland bestehenden Obstanbausortimente von Äpfel-, Birnen-, Kirschen- und Pflaumensorten, worüber unter Mithilfe aller obstbaulichen Behörden und Körperschaften übersichtliche Zusammenstellungen gedruckt und verbreitet worden sind, — 6. Alljährliche Lehrgänge für Obstbaubeamte, Obstbaupraktiker, Obstzüchter und Baumschulenbesitzer, — 7. Lehrreisen im In- und Auslande, — 8. Obsternte- und Sortierungskurse nach bestimmten, von praktischen Obstzüchtern und Obstbaubeamten aufgestellten Grundsätzen, — 9. Vorteilhafte Verwertung minderwertigen Obstes, — 10. Einführung einheitlicher, zweckmäßiger Versandgefäße, — 11. Verbreitung wertvoller Obstsorten durch kostenfreie Abgabe von Edelreisern zuverlässig erprobter bester Mutterbäume, — 12. Unterstützung bei der Anlage von Obstverpackungslagern, — 13. Verbesserung der Vereinsschrift „Deutsche Obstbauzeitung", — 14. Sortenbestimmung unbenannter eingeschickter Früchte, — 15. Unterstützung von Prüfungsversuchen durch den Anbau von Obstsorten, — 16. Vermehrung und Verbesserung der Büchersammlung, — 17. Bekämpfung von Krankheiten und Schädlingen der Obstbäume, — 18. Einführung einheitlicher Fruchtgrößen der wirtschaftlich wichtigsten Obstsorten für den Obsthandel und einheitlicher Nummerbezeichnung für die wirtschaftlich wichtigsten Obstsorten in Obstanlagen und Baumschulen.

Der Beweis dafür, daß diese Bestrebungen und Arbeiten des D. P.-V. unter den obstbaulichen Behörden und Körperschaften, deren Beamten, Obstzüchtern, Baumschulenbesitzern und Obstliebhabern, aber auch unter den reellen Obst-Großhändlern, volle Anerkennung finden, beweise die Tatsache, daß seine Mitgliederzahl im Jahre 1906 nur 1530 betrug und bis heute auf 3500 angewachsen und allein im Jahre 1910 866 Mitglieder eingetreten wären. Unter den Mitgliedern des D. P.-V. sind Ministerien, Landwirtschaftskammern, Stadt- und Gemeindeverwaltungen zahlreich vertreten.

Der Referent schloß mit dem Wunsche, daß sich auch in Oldenburg recht viele Obstzüchter und Obstliebhaber an den vorgenannten Arbeiten des D. P.-V. beteiligen und diesem als Mitglieder beitreten möchten.

Beide Vorträge fanden großen Anklang. An die Vorträge schloß sich eine sehr eingehende Aussprache, auch über andere Fragen des Obstbaues, wobei die Karbolineumfrage auch eine Rolle spielte. Es äußerten sich zwar manche Stimmen dafür, aber auch viele dagegen.

Die gleichzeitig von dem Jeverländer Obstbauverein veranstaltete Obstausstellung hatte zwar nur lokale Bedeutung, war aber interessant durch die Darstellung der Eigentümlichkeiten des dortigen Obstbaues. In den Sortimenten traten überall die besonderen Jeverländer Sorten hervor, z. B. von Äpfeln: Alander oder auch Olander, ein großer, schöner, sich lange haltender, sehr reichtragender Apfel, Gelber Osterapfel, ein sehr gerühmter Apfel, Doppelter Pigeon oder auch Meyers Pigeon, Königin Sophienapfel, Jeverscher Melonenapfel oder auch Wohlschmecker, Königs Renette, Pater noster Apfel. Wiener Tafelapfel, scheint eine feine Goldrenette zu sein. Eine besonders interessante Ausstellung bot eine Zusammenstellung der dort sehr viel angebauten Süßäpfel (eine Jeverländer Spezialität ist Apfelmus von Süßäpfeln mit Blüten). Die besten Sorten waren: Süßer Paradiesapfel, Doppelter Käsler, Süßer Eisapfel. Von Lokalbirnsorten fiel besonders die Kleibirne auf, eine mittelgroße, später vorzügliche Kochbirne. Im allgemeinen waren die einzelnen Konkurrenzen recht gut mit ganz vortrefflichen Früchten beschickt.

Eine gut gelungene Ausstellung von verpacktem Obst, wozu die vom D. P.-V. empfohlenen Kisten und Postkartons verwendet waren, ist der Erwähnung wert.

Fragekasten.

Wir bitten die Mitglieder um rege, tunlichst baldige Mitarbeit an der Fragebeantwortung. Im Interesse des Fragestellers ist die rasche Auskunftserteilung sehr erwünscht.

Frage 97. Welche Fütterungsvorrichtungen für die dem Obstbau nützlichen Vögel haben sich in der Praxis am besten bewährt? Welche Erfahrungen sind bei der Verwendung von Nisthöhlen bis jetzt gesammelt worden? Gibt es spatzensichere Höhlen und Fütterungsvorrichtungen, die empfohlen werden können?

Beantwortung der Frage No. 96.

Nur zu oft hört man Klagen über Obstplantagen, die nichts einbringen. Für Sie sind die Hauptbedingungen wie gute Pflege, gesunde Bäume, Lage im Industriebezirk vorhanden und es bietet sich dort gute Absatzgelegenheit.

Digitized by Google

Für die Lieferung an Konservenfabriken und Keltereien würde ich mich in Ihrer Lage nicht einrichten. Diese erhalten das Obst aus obstreichen Gegenden so spottbillig, daß Sie kaum in der Lage wären, es so billig liefern zu können. Bauen Sie Obst für den kleinen Mann, der noch sehr viel Obst braucht. Auf die oberen Zehntausend können Sie sich auch nicht verlassen, denn für Feinschmecker werden in Ihrer rauhen Höhenlage keine Früchte wachsen. Wenn Sie dort nicht alles auf dem dortigen Markt verkaufen können, setzen Sie sich mit einem reellen Händler in Verbindung und der Erfolg ist sicher.

Es ist weiter unbedingt notwendig, daß Sie sich auf wenig Sorten beschränken, es erleichtert Ernte und Umsatz bedeutend. Als Sorten für den Marktverkauf, für den Rohgenuß, zum Kochen, Einmachen und Geleebereitung, die in Ihrer Lage unbedingt gedeihen, empfehle folgende Birnen: Petersbirne, Gute Louise, v. Avranches, Williams Christbirne, Herzogin Elsa, Birne v. Tongre. — Äpfel: Weißer Klarapfel, Lord Grosvenor, Cellini, Kanada-Rtte, Roter Eiserapfel. Bei etwa 400 Bäumen ernten Sie durchschnittlich 175—250 Zentner Obst, sobald die Bäume sich im tragbaren Alter von etwa 20 Jahren befinden. Da die Reifezeit dieser Sorten verteilt ist und große Mengen zu gleicher Zeit gepflückt werden können, haben Sie einfache Arbeit.

W. Labbies, Fruchtgärtnerei „Westfalia"
Hoberg-Bielefeld.

Nochmals Antwort auf Frage 96. Um diese Frage genau beantworten zu können, würde die Angabe des Alters der Bäume, sowie die Zahl der Äpfel- und Birnbäume sehr wünschenswert sein. Ohne dieses zu wissen, beantworte ich die gestellten Fragen wie folgt:

1. Auf besondere Sorten, die für Konservenfabriken geeignet sind, würde ich bei der Auswahl von Apfel- und Birnsorten weniger Rücksicht nehmen, immerhin können Sorten zum Umpropfen mitbenützt werden, die auch von Konservenfabriken gerne gekauft werden, wie z. B. Großer Rheinischer Bohnapfel, Williams Christbirne, Gute Louise von Avranches.

2. Nein. Andere Sorten liefern aussortiertes Obst in hinreichender Menge, das als Kelterobst zum Verkaufe kommen kann.

3. Im allgemeinen sind Äpfel stets besser verkäuflich als Birnen, letztere erzielen in obstreichen Jahren ganz außerordentlich niedrige Preise.

4. Unter Wagen-Versand soll wohl verstanden werden, daß das Obst offen wie Kartoffeln verladen wird. Auch das Wirtschaftsobst bedarf einer entsprechenden Pflege, sachgemäßen Behandlung und Verpackung, sonst werden nur niedrige Preise erzielt. Für die rauhen Höhenlagen dürften wohl nur Wirtschaftssorten in Betracht kommen, doch sind solche zu wählen, die zu gewissen Zeiten ganz gut als besseres Obst oder Tafelobst Verwendung finden können. Äpfel: Großer Rheinischer Bohnapfel, Roter Bellefleur, von Zuccalmaglios Rtte., Boikenapfel, Jakob Lebel, Landsberger Renette, Champagner-Renette. Birnen: Pastorenbirne, Köstliche von Charneu, Großer Katzenkopf, Rote Bergamotte.

5. Das Umpfropfen mit Frühsorten würde ich sehr raten, denn diese Sorten zeichnen sich meist durch reiche und regelmäßige Tragbarkeit aus und erzielen gute Preise. Äpfel: Lord Grosvenor, Weißer Klarapfel, Charlamowsky. Birnen: Grüne Magdalene, Stuttgarter Gaishirtle, Williams Christbirne.

6. Auf jeden Fall empfiehlt es sich, Sorten mit verschiedenen Nutzungsmöglichkeiten umzupropfen. Dadurch wird zu erreichen sein, daß die Anlage stets gute Einnahmen bringt. Es sollten ein Teil Frühsorten umgepropft werden, während für den Rest solche Sorten zu wählen sind, die sowohl als Tafel- wie auch als Wirtschaftsobst Verwendung finden können, während das aussortierte Obst als Mostobst verkauft wird. **Schulz.**

Abortdünger vollwertig zu machen. Antwort auf Frage 93. Nach Steglich „Statistik des Obstbaues" (Arbeiten der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft, Heft 132, S. 3) erfordert ein qm Obstgarten an Nährstoffen jährlich:

Stickstoff (N)	Kalium (K_2O)	Phosphor (P_2O_5)	Kalk (CaO)
10 g	15 g	5 g	15 g

Diese Nährstoffe verhalten sich wie
1 : 1,5 : 0,5 : 1,5

Die Zusammensetzung Ihres Grubeninhalts dürfte, da Spülwasser hinzukommt, der von städtischen Abwässern ungefähr gleichkommen. Letztere enthalten nach König („Verunreinigung der Gewässer", 2. Auflage, II, S. 9)

	Stickstoff (N)	Kalium (K_2O)	Phosphor (P_2O_5)	Kalk (CaO)
in 1 l. in mg	67	90	26	122

also in 1 cbm ebensoviele Gramm und in Grubenfüllung 16mal so viel. Im Jahr entstehen nach Ihrer Angabe $\frac{52}{3} \cdot 16 =$ rund 270 cbm Abwässer, worin enthalten sind:

	Stickstoff (N)	Kalium (K_2O)	Phosphor (P_2O_5)	Kalk (CaO).
kg rund	18	24	7	33

Diese Nährstoffmengen verhalten sich wie
1 : 1,3 : 0,4 : 1,8

also nahezu wie oben nach Steglich angegeben. Das heißt der Dünger ist harmonisch für Obstbaumbedüngung, es braucht höchstens etwas Phosphor und Kali zugegeben zu werden. Die erzeugte Menge reicht, ebenfalls nach den oben mitgeteilten Angaben von Steglich, aus für $\frac{18}{0{,}01} = 1800$ qm oder 0,18 ha Obstgarten.

E. Krüger, Kgl. Regierungs- u. Baurat,
Bromberg.

Digitized by Google

Personalien.

Johannes Böttner*) in Frankfurt a. Oder konnte am 18. Oktober ds. Js. auf 25 Jahre seiner Tätigkeit als Chefredakteur des weit verbreiteten Praktischen Ratgebers im Obst- und Gartenbau zurückblicken. Seit Anfang der achtziger Jahre gehört der nicht nur in Deutschland hochgeschätzte Mann dem D. P.-V. als Mitglied an, in dessen Vorstand er in den Jahren 1907 bis 1909 erfolgreich tätig war. Mit Rücksicht nicht nur auf seine redaktionelle Tätigkeit, als durch seine eigene sehr vergrößerte Gärtnerei, durch seine seit längeren Jahren betriebene Anzucht von Obst- und Pflanzenneuheiten und nicht zuletzt durch seine Tätigkeit als erfolgreicher und geschätzter Schriftsteller im Obst- und Gartenbau mußte er zum Bedauern des Vorstandes und der Mitglieder des D. P.-V. sich entschließen, aus dem Vorstande des D. P.-V. zu scheiden, in dem er mit seinem praktischen Rat, seiner großen Erfahrung, trotz der Ansprüche, die von allen Seiten täglich an ihn gestellt werden, zum großen Nutzen des D. P.-V. gewirkt hatte.

Ein jeder, der unseren Johannes Böttner kennt, wird mir darin zustimmen, daß er ein ganzer Mann in des Wortes vollster Bedeutung ist. Unermüdlicher Fleiß vereinigt sich in ihm mit einer seltenen und gründlichen Beobachtungsgabe, mit der Veranlagung, das was er erfahren und erprobt hat, für die Praxis zu verwerten und durch sein Beispiel, durch sein Wort und durch seine Schriften hieran jedermann teilnehmen zu lassen. Auf vielen Gebieten des Obst- und Gartenbaues ist Johannes Böttner für Deutschland ein Bahnbrecher geworden und ein Führer geblieben. Für den Buschobstbau war er der erste, der auf dessen Bedeutung zum Anbau feinen Tafelobstes für Liebhaber- und Erwerbsobstzüchter hinwies und der deswegen die Verbreitung des Buschobstes gegen zahlreiche Gegner erkämpfte. Seine Erfahrungen und seine Ratschläge hierüber veröffentlichte er in seinem jetzt in fünf Auflagen weit verbreiteten Werke „Das Buschobst".

Johannes Böttner besitzt die Fähigkeit, in sehr wenigen Worten und doch jedermann verständlich, seine Gedanken auszusprechen. Dies ist ganz besonders in seinen Briefen der Fall. Er versteht es, in vortrefflicher Art durch seine charakteristische kurze Schreibweise anzuregen, einen Weg zum Ziele zu weisen, jedem aber das Nachdenken für die Ausführung im einzelnen selbst zu überlassen. Er ist ein Meister des kurzen Stils.

Der Grundzug in Johannes Böttners eigenstem Wesen ist die Wahrhaftigkeit. Es ist ihm ganz unmöglich, auch nur im kleinsten unwahr zu sein. An dieser Treue seines Wesens hat er in allen Dingen immer festgehalten. Viele Hunderte und noch mehr seiner mit großer Überlegung und Sachkunde gezüchteten Neuheiten, darunter viele äußerlich bestechende Apfelneuheiten, von denen gar manche wahrscheinlich von sehr vielen anderen als empfehlenswerte Neuheiten in den Handel gebracht worden wären, wurden von ihm verworfen, weil sie vor seiner Rechtschaffenheit nicht standhielten. Als er an der Nachzucht einer von ihm gewonnenen hervorragenden dunkelroten Rosenneuheit wahrnahm, daß sie Krankheitszeichen in sich trug, verbrannte er seinen ganzen großen Vorrat dieser vielversprechenden und schon vorteilhaft bekannt gewordenen Neuheit. Es ist in der Tat bewunderungswert, welche Arbeit unser Johannes Böttner bewältigt. Nur wer ihn bei seiner Tagesarbeit schon einmal beobachtet hat, lernt es verstehen, wie es ihm durch seinen Fleiß, der keinen Tag und keine Stunde ungenützt läßt, gelingt, allen Anforderungen, die er selbst an sich und viele andere an ihn stellen, gerecht zu werden. Von den vielen von Johannes Böttner verfaßten Werken, die in zahlreichen Auflagen weit verbreitet sind, nenne ich: Gartenbuch für Anfänger — Gartenkulturen, die Geld einbringen — Das Buschobst — Unsere besten Obstsorten — Praktisches Lehrbuch des Obstbaues — Spalier- und Feinobst — Frühtreiberei der Gemüse — Praktische Gemüse-Gärtnerei — Die Obstweinbereitung — Lehrbuch des Spargelbaues. Im vergangenen Jahre veröffentlichte Johannes Böttner sein neuestes Werk: „Wie züchte ich Neuheiten und edle Rassen von Gartenpflanzen."

Wohl kaum ein zweiter deutscher Gärtner ist in gleichem Maße durch seine Schriften, durch seine praktische Tätigkeit, durch seine Teilnahme an vielen Versammlungen und Ausstellungen des Obst- und Gartenbaues und durch seine persönlichen Eigenschaften bekannt, geschätzt und geliebt wie unser Johannes Böttner.

Der D. P.-V., dem Johannes Böttner immer ein treuer Berater und Mitarbeiter war, gedenkt heute seiner dankbar und mit den herzlichsten Wünschen für seine glückliche Zukunft.

Lorgus.

*) Dieser Aufsatz ist leider durch ein Mißverständnis der Druckerei nicht wie es beabsichtigt war, schon in dem vorigen Hefte veröffentlicht worden.

Otto Bissmann, Landesobstbauinspektor des Herzogtums Gotha, ist für seine erfolgreiche Arbeit um den Obstbau die „Herzog Carl Eduard Medaille" verliehen worden. Alle Mitglieder des D. P.-V. werden mit uns über diese erneute Auszeichnung unseres geschätzten, mit seiner wertvollen Hilfe und Mitarbeit für den D. P.-V. immer bereiten Vorstandsmitgliedes erfreut sein und in unseren herzlichen Glückwunsch einstimmen.

Der Vorstand des D. P.-V.

A. D. Livoni in Sonderburg erhielt den Preußischen Kronenorden vierter Klasse.

Heinrich Berger, Obergärtner und Gartenbaulehrer an der Ackerbauschule in Poppelau, ist zum Obstbauwanderlehrer für den Regierungsbezirk Oppeln von der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schlesien ernannt worden.

Richard Ramm ist als Kreiswanderlehrer für Obst- und Gartenbau in Bayreuth für den Regierungsbezirk Oberfranken angestellt worden.

Digitized by Google

Wilhelm Peicker, Hofgartendirektor des Herzogs von Ratibor in Raudten erhielt den Preußischen Kronenorden.

J. Hansen, Obergärtner der Gräflich Matuschka'schen Gärtnerei in Bechau in Schlesien, ein langjähriges Mitglied des D. P.-V., verstarb im September. Sein Andenken wird in Ehren gehalten werden.

Georg Deininger, Kgl. Ökonomierat und Vorstand der Kgl. Landwirtschaftlichen Winterschule in Bamberg, starb am 2. November 1910.

Herr, Eduard, Fachlehrer in Weihenstephan, wurde am 1. November als Garten-bau- und Hauslehrer an die Kgl. Staatserziehungsanstalt in Würzburg berufen.

Literatur.

Marketing fruit and truck crops (Der Handel mit Obst und Feldfrüchten) von W. N. Hutt; aus „the Maryland Agricultural experiment Station. Bulletin No. 116.

Im großen und ganzen ist der Inhalt dieser Arbeit derselbe wie der der beiden amerikanischen Arbeiten von Judson und Lewis (vergl. die beiden vorigen Referate).

Als neu wäre in Kürze nur folgendes zu erwähnen: Der Massenversand, unverpackt in ganzen Waggon- oder Schiffsladungen tritt gegenüber den Kisten und Faßpackungen immer mehr zurück.

Da die Bahnen mit der Verfrachtung von Obst und Gartenbauprodukten brillante Geschäfte machen, beauftragen sie geschulte Gärtner als Aufseher mit der Verpackung, vor allem aber verwenden sie diese hochbezahlten Angestellten zur Pflege und zur Bewirtschaftung ihrer längs der Bahnlinien liegenden Pflanzungen. Dadurch sind die Bahngesellschaften selber z. T. nicht gerade gern gesehene Konkurrenten im Obstbau, sorgen aber in ihrem eigenen Interesse für die besten Verfrachtungen.

Beim Verkauf selber sind gewandte Kommissionäre (Manager) unerläßlich; vor allem solche, welche den Ansprüchen, Liebhabereien (und Schwächen!) des kaufenden Publikums gerecht werdend, alles was über Verpackung, Sorten, Auswahl usw. von Wichtigkeit ist, sofort veranlassen.

Sie sind es, welche an der Herausgabe der Obstmarktberichte wesentlich mitarbeiten.

Als Beispiel eines solchen sei der von Buffalo vom 24. VIII. 1905 im Auszug wiedergegeben. — Er bezieht sich auf neun Rubriken wie folgt:

1. Äpfel u. Birnen mit zusammen 10 Äpfeln- u. 6 Birnensorten
2. Pfirsiche „ „ 6 Sorten
3. Trauben „ „ 4 „
4. Beerenobst „ „ 5 „
5. Pflaumen „ „ 5 „
6. Melonen „ „ 10 „
7. Kartoffeln „ „ 5 „ (inkl. Sweet potatoes)
8. Zwiebel „ „ 4 „
9. Gemüse (Bohnen, Gurken, Sellerie, Kohl, Tomaten usw.).

Hinter jeder Sorte ist eine kurze Mitteilung über die bisherigen und zu erwartenden Absatzverhältnisse und Preise.

Recht interessant sind die Schilderungen über die New Yorker „Obstbörse". — Im Hauptbureau sind z. B. die jeweiligen (stündlichen) Standorte der lagernden oder rollenden Obstfrachten (Waggons oder ganze Obstzüge) auf einer großen Karte angegeben und je nach Bedarf können die Sendungen bald hier bald dort hin dirigiert werden. —

Die Obstbörse hat ständige Detail-Ausstellungen im Bureau und ständige engros-Ausstellung an den Docks am Hafen. (Vergl. die 2 Abbildungen, die die mustergültige Anordnung und gewaltige Ausdehnung dieser Ausstellungen veranschaulichen.)

Schon vor dem Verkauf wird von den Inspektoren der Docks ein amtlicher Bericht über den Zustand des jeweils neu angekommenen Obstes herausgegeben, um damit zu verhindern, daß das Obst, weil angeblich während des Transportes verdorben, zu Schleuderpreisen weggegeben wird. Andererseits bietet er aber auch dem Käufer einen Schutz.

Ausführliche, den Besuchern der Obsthallen kostenlos zur Verfügung stehende Kataloge erleichtern die Abschlüsse.

Die tatsächlich gezahlten Preise werden dann durch Angestellte tabellarisch festgelegt.

Der Zusammenschluß aller Obstzüchter wird auch in dieser Schrift dringend empfohlen.

Als Beispiele erfolgreich arbeitender Gesellschaften werden angeführt: die Wathena fruit growers association; die North fock fruit growers Association, und als die bedeutendste: die Peninsular Produce exchange of the Eastern Shore of Maryland mit 25 Niederlagen.

Die jährlichen Telegrammgebühren dieser letzterwähnten Gesellschaft betragen allein 40 000 Mark. Das Kapitalvermögen 130 000 Mark. Die Dividende betrug 1905 7 %, 1906 10 %. Der jährliche Umsatz beläuft sich auf 8 000 000 Mark.

Die am Schluß der Arbeit, durch zahlreiche Abbildungen erläuterten Ausführungen beziehen sich auf die schon aus den beiden vorigen Arbeiten bekannten Verpackungsprinzipien. **Dr. W. W.**

Neu eingegangene Preisverzeichnisse.

G. Beyme, Baumschulen, Pechau-Magdeburg.

T. Boehm, Katalog mit farbiger Abbildung der neuen Schlingrose „Graf Zeppelin". Reichhaltige Koniferen-Sortimente, Taxus-, Schau- und Heckenpflanzen, Obstbäume und Obstwildlinge. **Oberkassel b. Bonn.**

Dahs, Reuter & Co., Baumschulen, **Jüngsfeld bei Oberpleis, Bez. Cöln.**

Dr. H. Görges, Obstanlagen, **Klötze, Altmark.**

Paul Hauber, Baumschulen, **Tolkewitz-Dresden.**

Fr. Hesse, Baumschulen, **Blankenburg, Harz.**

A. Heintze, Baumschulen, **Herrenhut, Sachsen.**

J. Hönings, Obstplantage „Pomona", **Neuss a. Rh.**

Maurer, Beerenobstkulturen, **Jena.**

Verantwortlich für die Schriftleitung: Vorstand des D. P.-V., Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei, Stuttgart

Digitized by Google

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins!

Von dem im Reichsamte des Innern herausgegebenen „Berichte über Landwirtschaft" steht den Mitgliedern des D. P.-V. noch ein kleiner Vorrat des Heftes 17: „Veranstaltungen zur Förderung des heimischen Obstbaues und der heimischen Obstverwertung" kostenlos zur Verfügung. Inhaltsangabe:

1. Bericht über die Verhandlungen des III. Lehrganges des D. P.-V. für deutsche Obstbaubeamte und Obstbaupraktiker, Spezialkursus für Boden- und Düngerlehre in Halle a. d. S.: Prof. Dr. Küster-Halle, jetzt Kiel: I. „Grundsätze der Anatomie und Physiologie der Pflanzen"; II. „Pflanzenanatomie und Pflanzenphysiologie". — Dr. Lienau-Halle: „Über Bodenbildung und die Bedeutung der geologisch-agronomischen Spezialkarten für den Obstbau". — Prof. Dr. Schneidewind: I. „Die der Versuchsstation angeschlossenen Versuchswirtschaften und Feldversuche in der Provinz"; II. „Über Stallmist und Gründüngung". — Prof. Dr. Holdefleiß-Halle: „Die klimatischen Vorbedingungen für den Obstbau (Feuchtigkeits-, Temperatur- und Sonnenschein-Verhältnisse)". Liste der Teilnehmer am III. Lehrgang des D. P.-V.

2. Die Vorträge der Jahresversammlung des D. P.-V. in Mannheim. Dr. Brick-Hamburg: „Die auf dem amerikanischen und australischen Obste mitgebrachten Parasiten und ihre etwaige Gefahr für den deutschen Obstbau". — Dr. Schander-Bromberg: „Krankheiten des Beerenobstes, insbesondere die Ausbreitung des amerikanischen Stachelbeermeltaues in Deutschland und seine Bekämpfung". — Otto Schmitz-Hübsch: „Neueste Erfahrungen bei der Bekämpfung von Obstschädlingen". — J. Schlösser jr.-Subbelratherhof: „Bekämpfung und Vorbeugung der Krankheiten und Schädlinge unserer Obstbäume". — G. Biesterfeld-Offenbach: „Pflege der Straßen- und Gemeindeobstbäume". — H. Honnef-Zülpich: „Pflege der Strassen- und Gemeindeobstbäume". — Arthur Pekrun: „Die bei der Anwendung von Karbolineum gemachten Erfahrungen".

3. Die Vorträge der Jahresversammlung des D. P.-V. in Eisenach. O. Bissmann-Gotha: „Beobachtungen bei der Prüfung der hauptsächlichsten Kirschensorten während der Frühobstausstellung zu Eisenach, bei Gelegenheit der Generalversammlung des D. P.-V. — H. Müller-Langsur: „Lieferungsbürgschaft für Sortenechtheit und gute Beschaffenheit der Obstbäume". — J. Müller-Diemitz: „Bewährte, reichtragende und einträgliche Obstsorten unter besonderer Berücksichtigung von Straßen- und Gemeindepflanzungen". — Fischer-Schönborn: „Geeignetste Sorten und Unterlagen, Pflege, Düngung für Buschobstbäume". — Otto Wagner-Bonn: „Buschobstfragen, geeignete Sorten und Unterlagen, Pflege, Düngung, klimatische Verhältnisse und Bewertung".

Die Festschrift zum 50jährigen Bestehen des D. P.-V. ist von der Verlagsbuchhandlung Eugen Ulmer-Stuttgart und auch von der Geschäftsstelle des D. P.-V. zum Preise von 3 Mark zu beziehen. Aus dem reichen Inhalte des 231 Seiten starken Buches, an dem sehr zahlreiche hervorragende praktische und wissenschaftliche Männer mitgearbeitet haben, nennen wir: „Über die Züchtung neuer Obstsorten von Max Löbner-Dresden. — Die Entwicklung des Erwerbs-Feinobstbaues in den letzten 50 Jahren, von Obstbauinspektor Wagner-Bonn. — Die Entwicklung der Buschobstzucht von Johannes Böttner. — Erwerbstobstbau von H. Rosenthal-Rötha. — Der Wert der Unterkulturen für den Erwerbsobstbau von Obergärtner Stoffert-Tannenhof. — Unser Beerenobst von R. Zorn-Hofheim. — Der Obstbau an den Eisenbahndämmen von F. Rebholz-München. — Obstbau und Baumschulbetrieb von H. Müller-Langsur. — Obstbau und Landwirtschaft von C. A. Overhof-Lichterfelde. — Obstmärkte von Grobben-Berlin. — Obstverkaufseinrichtungen in Städten, Bahnhöfen, Kasernen, Kantinen usw. von Kreisobstbaulehrer Trenkle-Regensburg. — Eine moderne Kühlanlage von Schmitz-Hübsch-Merten. — Die Entwicklung und Bedeutung der Obstverkaufsvermittlungsstellen in Deutschland und ihre Aufgabe für die Zukunft von H. Sauerwein-Frankfurt a. M. — 50 Jahre Obstschutz von Prof. Dr. Lüstner-Geisenheim. — Das seuchenhafte Obstbaumsterben von Dr. K. Störmer-Halle a. d. S. — Obstbau und Vogelschutz von Fr. Schwabe-Seebach. — Obstbaugeräte von Fischer-Schönborn. — Wichtige gesetzliche Bestimmungen für den Obstbau von H. Scriba-Halle a. d. S. — Abschätzung des Wertes der Obstbäume von O. Bissmann-Gotha. — Das Leben des Obstbaumes von Prof. Dr. Küster-Kiel. — Eisenbahnfragen von Dr. Spiecker-Walthersberg. — Obstbausortimente von Frh. von Solemacher. — Obstneuheiten von Frh. von Solemacher-Bonn. — Der Obstbau im deutschen Elbetale Böhmens von Professor Groß-Tetschen-Liebwerd. — Der Obstbau in Schweden von Direktor Dahl-Atvidaberg. — Der Obstbau in Italien von Prof. Dr. Tamaro-Imola. — Künstliche Düngemittel im Obstbau von E. Lierke Stassfurt-Leopoldshall. — Die Einfuhr ausländischen Obstes nach Deutschland, insbesondere amerikanischer und australischer Äpfel in Hamburg von Dr. Brick-Hamburg. — Der D. P.-V. und seine Beziehungen zu dem deutschen Obstbau. — Das Werk enthält, außer den in dem Text stehenden Abbildungen, 15 Kunsttafeln mit den Bildnissen hervorragender Mitarbeiter und aller Vorstandsmitglieder des D. P.-V. während der 50 Jahre seines Bestehens.

Von den Jubiläums-Briefverschlußmarken können noch eine Anzahl abgegeben werden.

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach

Lorgus

Deutsche Obstbauzeitung 1910. Heft 30; 1. Dezemberheft.

Digitized by Google

Cox's Orangenrenette*) und Edelrenette**)

Von **Ad. Francke-Meiendorf** bei Hamburg.

Unter einer größeren Anzahl Buschbäume der Cox's Orangenrenette auf Doucinunterlage, aus einer großen Baumschule Schleswigs bezogen und in meinen Garten gepflanzt, fiel es mir seit Jahren auf, daß einige dieser Bäume Früchte trugen, die wohl im Geschmack dem eigenartigen, besonders feinen Gehalt derCox's Orangenrenette entsprachen, jedoch im Äußern und in der Form wenig dieser Sorte Eigenartiges bezeugten.

Während die Cox's-Or. gewöhnlich eine etwas berostete, mehr oder weniger mit Rot überzogene Schale hat, zeigten diese Früchte eine von Rost freie, glatte, gelbgrüne Schale, die nur an der Sonnenseite rotbraun verwaschen war. Die mittelgroßen Früchte waren außerdem höher gebaut und kantiger als die nur wenig plattrunde Form der Cox Orangenr., deren Kelch zudem weniger tief ist. Es fiel mir ferner auf, daß die betreffenden Bäume Jahr für Jahr Früchte trugen, die größtenteils so schwarzfleckig waren, daß sie schon auf dem Baum unbrauchbar wurden. Außerdem erkrankten diese Bäume nach und nach an Brand und sehen nun nach 14 Jahren so schlecht aus, daß ich sie sämtlich entfernen will. Die gleichzeitig gepflanzten echten Cox's Orangenbäume haben sich dagegen prächtig entwickelt und bringen reiche Ernten der herrlichsten und gesundesten Früchte.

Diesen Sommer nun sah ich im Garten eines hiesigen Gartenfreundes junge Buschobstbäume, die denselben Wuchs und auch dieselben Früchte hatten, wie meine sonderbaren vermeintlichen Cox-Orangenbäume. Auf meine Frage nach dem Namen erhielt ich die Antwort, daß ihm die Bäume als Edelrenette verkauft wären. Er hatte bereits ebenso wie ich die große Ähnlichkeit dieser Sorte mit der Cox's-Orangenrenette bemerkt. Daß es eine Sorte Edelrenette gibt, hatte ich nicht gewußt. Unter den vielen, in meinem Besitze befindlichen Baumschulverzeichnissen habe ich nur eins gefunden, worin diese Sorte beschrieben ist. Indessen sehe ich, daß im Sortenverzeichnis des alten Baumschullehrbuches von Samuel Honne, herausgegeben von Fr. Jac. Dochnahl eine französische Edelrenette genannt wird und auch in Lucas Werk „Die wertvollsten Tafeläpfel" ist sie enthalten. Ich glaube, die Herren Baumschulbesitzer auf meine Beobachtung aufmerksam machen zu müssen, damit die Käufer der so überaus feinen, überall beliebten Cox's-Orangenr. auch diese Sorte wirklich echt erhalten.

Die Bäume der Edelrenette wachsen schwächer, als Cox's Or., erkranken leicht, tragen weniger, und die Früchte dieser Sorte sind, wie erwähnt, den Cox's Orangenr.-Früchten im Geschmack zwar ähnlich, aber sie sind weicher im Fleisch, weniger saftig und verderben leicht. Zu erkennen ist diese Sorte am sichersten an den runden und sehr dicken Blütenknospen, die ebenso reichlich wie bei der „Cox" vorhanden sind. Die Blätter der beiden Sorten zeigen große Ähnlichkeit; das Blatt der „Cox" ist etwas breiter und weniger lang als das der Edelrenette.

*) Beschrieben Pom. Monatshefte 1877, S. 349 und 1878, S. 67.

**) Illustriertes Handbuch IV, No. 315.

Rubus arenarius — Sandbrombeere — Theodor Reimers.

Von **Paul Daepp-Opplingen,** Kt. Bern.

Herr J. Müller-Diemitz empfiehlt in Nr. 28, Seite 374, sehr warm die Sandbrombeere zur Anlage von Hecken. Mit Freude und Interesse habe ich den Artikel gelesen, da ich in meiner Heimat Brombeeren oft und nicht ohne Erfolg empfohlen habe.

Ich schätze die Sandbrombeere sehr hoch, wegen ihrer großen Fruchtbarkeit und ziemlich frühen Reife, die gleich nach der Lucretia einsetzt. Selbst in diesem Jahr, das doch ungewöhnlich sonnenarm war, reiften die Früchte der Sandbrombeere fast alle bis Mitte September aus, während andere Sorten einen großen Teil ihrer Früchte nicht zur Reife brachten.

Wenn ich als Schweizer die Spalten der Deutschen Obstbauzeitung in Beschlag nehme, so möchte ich es nicht tun, um auch meinerseits die Brombeerkultur zu empfehlen, man müßte ja blind sein,

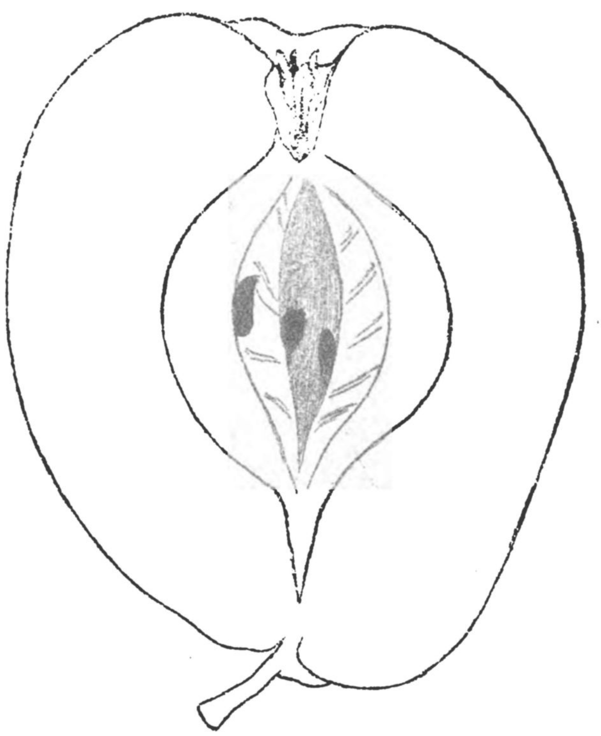
Digitized by Google

wenn man es übersehen wollte, daß der Obst- und Beerenobstbau in Deutschland gewaltig vorangeht, da kann die Mithilfe eines Schweizers füglich entbehrt werden. Ich möchte nur darauf hinweisen, daß die vielgenannte Brombeere Theodor Reimers und die Sandbrombeere die gleiche Sorte ist.

B. Theodor Reiners wurde erstmals beschrieben und abgebildet in den Pomolog. Monatsheften Jahrgang 1904, Seite 49. Ich fasse kurz zusammen, was damals über die angeblich neue Sorte berichtet wurde. Herr Garteninspektor Theodor Reimers-Neumühlen fand 1889 in einem Nachbargarten eine Brombeerpflanze vor, und — wohl veranlaßt durch die guten Eigenschaften der Pflanze, — zog er von dem Strauch junge Pflanzen heran, die aber erfroren. Später vermehrte er die Sorte durch von der Mutterpflanze geernteten Samen. Die Nachzucht wurde dann als Brombeerneuheit Theodor Reimers in den Handel gebracht.

Ich interessierte mich von Anfang an für die Neuheit und pflanzte sie 1907 an zu Versuchszwecken. Im gleichen Herbst sprach ich in Jena mit dem Altmeister der Beerenobstkultur, Garteninspektor Maurer, über Brombeeren. Herr Maurer teilte mir bei der Gelegenheit mit, Sandbrombeere und Theodor Reimers seien gleich. Obschon ich durchaus keinen Grund hatte, die Ansicht dieser anerkannten Fachgröße auf diesem Gebiet zu bezweifeln, pflanzte ich, zu Hause angekommen, neben die „Theodor Reimers" eine „Sandbrombeere", um ein eigenes Urteil zu bekommen. Diesen Sommer haben beide Pflanzen reichlich getragen; stimmte schon vorher Laub und Wuchs auffallend überein, so war dies nun auch mit den Blüten und Früchten, mit Anfang und Ende der Reifezeit der Fall.

Es ist eine bekannte Tatsache, daß verschiedene Brombeersorten treu aus Samen fallen. Nach den Versuchen Maurer's sind es besonders Armenische B., Sand-B., Geschlitztblättrige B. usw. Die Mutterpflanze von der Brombeere Theodor Reimers war einfach eine Pflanze der alten Sandbrombeere, die ihre Eigenschaften treu auf die Nachkommen vererbte.



Birnenförmige Aepfel

Da meines Wissens nie darauf aufmerksam gemacht wurde, glaubte ich, es sei meine Pflicht, darauf hinzuweisen, nachdem die Sandbrombeere durch Herrn Müller der Vergessenheit entrissen wurde.

Nun noch eine Frage, die sich mir aufdrängt, warum werden solche Neuheiten nicht erst ernstlich geprüft? Warum vermehrt man den vorhandenen Sortenwirrwarr so leichthin? Warum holt man nicht, bevor eine neue Sorte getauft und in den Handel gebracht wird, Rat und Gutachten von Kennern ein? An denen hat doch Deutschland keinen Mangel.

Birnenförmige Aepfel aus Finnland.

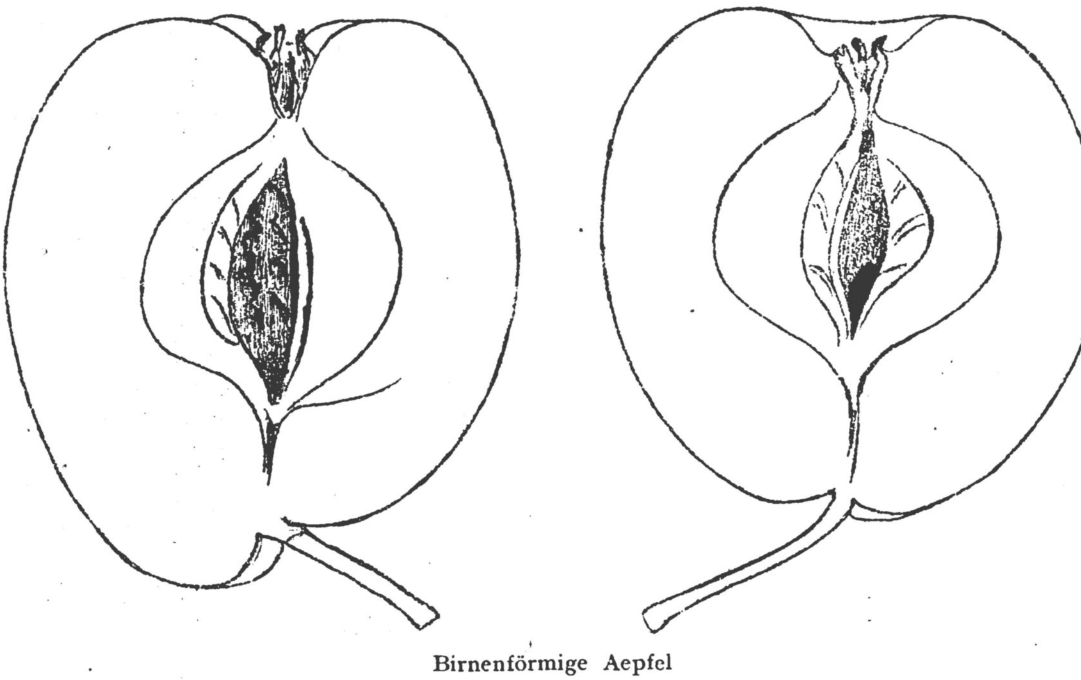
Von **Strube-Coethen.**

Der Gartenbauverein zu Coethen veranstaltete Anfang Oktober eine wohlgelungene Obstschau, die bei den zahlreichen Besuchern viel Interesse erregte. Unter den Besuchern befand sich auch ein Finnländer, ein Ingenieur, der sich hier vorüber-

Digitized by Google

gehend aufhält und der namentlich den „Nonnenapfel" zu sehen wünschte. Da der Prinzenapfel = Nonnenapfel zum Cöthener Kreissortiment gehört, konnte er ihm mehrfach in guter Ausbildung gezeigt werden. Der Herr meinte aber, daß die Nonnenäpfel seiner Heimat anders gebaut wären. Er versprach mir einige zu bringen und er hielt kürzlich auch Wort. Ich zeige von diesen auffallend birnförmig gestalteten Früchten einige Durchschnittszeichnungen. Die Abstammung vom Prinzenapfel scheint unverkennbar. Der lange dünne Stiel, das lockere Fleisch und namentlich die Färbung der Frucht, mit den kurz abgesetzten, lebhaftroten Streifen auf der Sonnenseite, erinnern durchaus an den Prinzenapfel. Frucht III war etwas kantig in der Form, die übrigen sehr schön gleichmäßig; bei allen war der Stiel durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt. In Frucht II hatte im Innern des Kernhauses ein Schädling die Kerne und die Kernhauskammern zernagt, dagegen das Fruchtfleisch verschont. Nach Aussage des Finnländers werden die Bäume in seiner Heimat in der Orangerie kultiviert und soll gerade diese Sorte alljährlich tragen.

Eine andere auffallende Erscheinung konnten wir an unsern 100 Buschbäumen der von Zuccalmaglio's Renette in diesem Jahre beobachten. Wir fanden unter den Früchten etwa 30 Stück schön ausgebildete Zwillingsfrüchte. Auf der vorerwähnten Obstschau wurde ein Teller mit diesen Früchten gezeigt und mehrfach hörte man die Ansicht, daß diese wohl künstlich erzogen wären. Ist diese Eigentümlichkeit der Sorte in diesem Jahre vielleicht anderweit auch beobachtet worden? Sonst ernteten wir nur noch vom Roten Stettiner eine gut ausgebildete Doppelfrucht.



Birnenförmige Aepfel

Ich sandte den Aufsatz des Herrn Strube-Cöthen und die mir von ihm gesandten Früchte Herrn Landesobstbauinspektor Bissmann-Gotha, der mir darüber schreibt: „Die Frucht ist sicher eine Abart vom Prinzenapfel. Es wäre interessant zu erfahren, ob sich diese Eigentümlichkeit auch in Deutschland fortpflanzt oder vererbt. Vielleicht stellt Herr Strube einmal Versuche an."

„Zwillingsfrüchte sind eine Erscheinung, die man bei den verschiedensten Obstsorten, besonders auch am Rheinischen Bohnapfel und an anderen büschelweise wachsenden Sorten beobachtet."

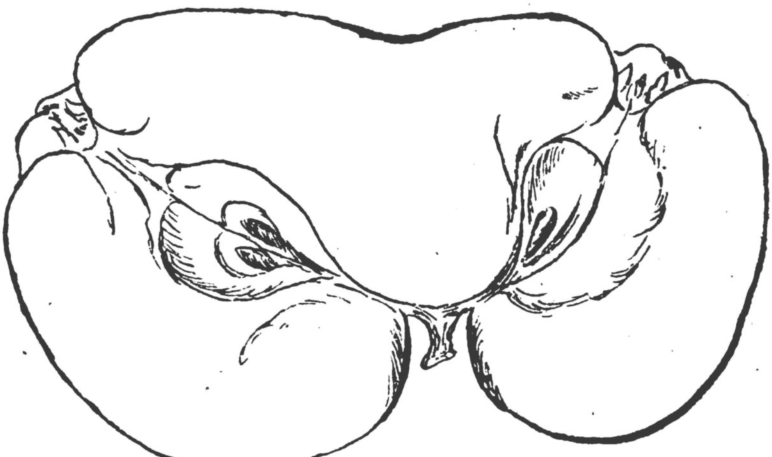
Auch nach meiner Beurteilung war der eingesandte Apfel, der eine ganz ausgesprochene birnenförmige Gestalt hatte, zweifellos ein Prinzenapfel oder eine Spielart dieser Sorte. Beim Kosten der Frucht, von der ich nur eine erhielt, die ich Herrn Bissmann sandte, müßte sich dies sicher feststellen lassen. **Lorgus.**

Digitized by Google

Zur Frage der Feststellung einheitlicher Fruchtgewichte.

Von Dr. **Walther Spiecker-Dorlisheim.**

Der D. P.-V. ist mit seinen Erhebungen über die Gewichte für die verschiedenen Sortierungen der wichtigsten Apfel- und Birnensorten an eine äußerst bedeutsame Frage herangetreten. Es handelt sich um den ersten Schritt zur Schaffung von Handelsgebräuchen, an deren gänzlichem Fehlen der deutsche Obsthandel krankt. Allein maßgebend für den Handelswert ist allerdings das Gewicht der Frucht nicht. Je höher entwickelt ein Erzeugnis ist, desto mannigfaltiger sind die Eigenschaften, von denen sein Wert abhängt. Das Getreide hat im allgemeinen einen einheitlichen Handelswert. Für den Wein kommt Lage und Jahrgang in Betracht. Der Kenner wird sich vor allem ansehen, was hinter dem Wort „Crescenz" angegeben ist. Auch im Obsthandel wird der Ruf der Gegend und des Züchters immer eine Rolle spielen. Färbung, Aroma und innere Gesundheit des Obstes werden für seinen Preis mitbestimmend sein. Ein einheitlicher Maßstab aber für eine allgemeine Sortierung ist nur in dem Gewicht gegeben.



Zwillingsfrucht von Zuccamaglio's Renette s. Seite 404

Auch unter diesem notwendig einseitigen Gesichtspunkt ist die Aufgabe nicht restlos zu lösen. Die deutschen Obstbaugebiete sind nach Klima, Bodenbeschaffenheit und Höhenlage so verschieden, daß es schwer ist, ihre Erzeugnisse gleichmäßig nach Klassen einzuteilen. Wenn man nicht ungerecht gegen die weniger begünstigten Obstbaubezirke sein will, wird man die unteren Grenzen für die verschiedenen Klassen recht weitherzig ziehen müssen.

In dem Fragebogen des D. P.-V. fällt zunächst auf, daß eine doppelte Frage gestellt wird: Zunächst soll angegeben werden, welches Gewicht die einzelne Frucht mindestens haben muß; sodann wieviele Früchte höchstens auf 1 Kilogramm gehen. Die zweite Frage hat natürlich nicht die Bedeutung, daß 1000 Gramm durch die in der ersten Frage festgestellte Mindestgrammzahl dividiert werden sollen. Diese einfache Rechnung könnte die Kommission und auch der Leser selbst vornehmen. Vielmehr soll durch die Angaben auf die zweite Frage das Durchschnittsgewicht festgestellt werden, während die erste Frage die Feststellung des Mindestgewichts der einzelnen Frucht bezweckt. Es ist mir aber zweifelhaft, ob durch die Fragestellung der zweiten Abteilung wirklich die Feststellung des Durchschnittsgewichts erreicht wird. Ein Durchschnitt hat nur dann eine Bedeutung, wenn er für eine größere Anzahl gezogen wird. Außerdem wirkt die Fehlergrenze, die dadurch geschaffen wird, daß das Gewicht der Früchte in 1 Kilo nicht aufgeht, bei einer so kleinen Menge verwirrend. Der Fragebogen bemerkt hierzu, daß die Angabe deshalb auf 1 Kilo beschränkt worden sei, weil dadurch z. B. bei Obstausstellungen und Obstmärkten die zeitraubendere und umständlichere Arbeit des Wiegens und Zahlens von 50 bezw. 100 kg von Früchten erspart wird. Der Gesichtspunkt ist begreiflich. Auch werden sicher nicht so viele Angaben für eine grössere Menge wie für 1 kg zu erhalten sein. Die Aufgabe, ein Durchschnittsgewicht zu erhalten aber dürfte so nicht gelöst werden.

Zweitens fällt mir auf, daß Früchte, die zwar für die erste Sortierung die genügende Größe, aber kleine Fehler wie z. B. Hagelbeschädigung haben, in die zweite Sortierung untergebracht werden sollen. Das ist bedenklich. Eine Klassifizierung kann nur nach einheitlichen Gesichtspunkten erfolgen. Die zweite Sortierung würde durch solche Früchte doppelt leiden: einmal, weil die fehlerhaften Früchte den reinen und harmonischen Eindruck stören, und dann, weil die kleineren Früchte durch die größeren gedrückt werden. Es ist von vornherein zuzugeben, daß ganz tadellose Früchte sehr selten sind; völlig fehlerfreie Exemplare gibt es in der Pflanzenwelt überhaupt nicht häufig, und je höher die Züchtung ist, desto seltener ist die Vollkommenheit. Sobald der Fehler aber so groß ist, daß er die Beseitigung der Frucht aus ihrer Gewichtsklasse verlangt, muß sie überhaupt ausgesondert werden.

Es sei mir gestattet, das Verfahren zu schildern, wie es sich in unserer Praxis in Walthersberg bewährt hat.

Wenn eine Sorte in Angriff genommen wird, so werden zunächst die Mindestgewichte der Kabinettware und der Früchte erster und

Digitized by Google

zweiter Sortierung durch Abwiegen einer Anzahl von Früchten festgesetzt. Diese Zahlen werden allen Sortierern mitgeteilt. Sodann wird von jedem Arbeiter aus den Pflückkörben auf 3 Obsthorden sortiert. In der Regel genügt hiefür das Augenmaß; in zweifelhaften Fällen wird die Frucht nachgewogen. Die Früchte, welche die Mindestgröße der zweiten Klasse nicht erreichen, oder Flecken und andere Fehler haben, werden in Körbe gelegt. Aus diesen Körben werden sodann nochmals 3 Klassen aussortiert. Das gibt das Obst für den kleinen Markthandel. Auch hiefür ist eine einheitliche Größensortierung von Bedeutung. Was dann, weil zu fehlerhaft oder zu klein übrig bleibt, wird als Mostobst verwertet.

Wir haben also eigentlich sieben Klassen. Ein sofortiges Sortieren, etwa auf sieben Horden, hat sich nicht bewährt; das Sortieren von drei Klassen nach dem einheitlichen Größengewichtspunkt lernt der Arbeiter leicht; ein Unterscheiden von sieben Klassen nach verschiedenen Gesichtspunkten wäre für ihn eine zu schwierige Gedankenarbeit.

Altersschwache Obstsorten.

Von **A. B.-Wallerstein.**

Unter diesem Titel schreibt die Groninger Floralia: Braucht man noch mehr Apfelsorten als die zurzeit bestehenden, oder genügen die vorhandenen? — Die Antwort lautet, daß ihre Zahl sicherlich mehr als genügend ist, wenn nicht andere Umstände auch in Rechnung zu ziehen wären. Unsere bestehenden Apfelsorten sind meistenteils veraltet und müssen, da alles hier auf Erden sein Ende nehmen muß, langsamerhand, die eine Sorte früher oder später, verschwinden. Dies ist leicht zu begreifen, wenn man bedenkt, daß alle unsere Bäume aus Edelreisern, die auf den Sämlingsunterstamm gepfropft sind, weiter vermehrt werden. Die Fortpflanzungsweise ist manchmal jahrhundertelang von einem Baum auf den andern übergegangen, von dem sauren auf den süßen Stamm, von dem kranken auf den gesunden, von eigenem Boden auf anderen, von einem Klima auf das andere usw. usw. Müssen solche Reiser nicht mit der Zeit altersschwach werden? Kann man von solchen Reisern gesunde Bäume für immer erwarten? Alle lebende Wesen haben eine bestimmte Lebensdauer und die künstlichen Mittel können dieselben nur verlängern, aber das Ende bleibt doch Altersschwäche und Krankheit.

Es ist nun ein erfreuliches Zeichen der Gegenwart, daß das eingewurzelte Vorurteil, als ob Apfelsämlinge nur kleine, bittere, saure und süße Äpfelchen hervorbringen, die unbrauchbar, kaum zum Schweinefutter verwendbar seien, allmählich verschwindet. Man weiß schon längere Zeit, daß sich unter Apfelsämlingen sehr viele finden, die genießbare Früchte tragen. Aber auch von der Meinung, als ob Sämlingsbirnen ausschließlich schlechte, steinige Früchte liefern, ist man jetzt zurückgekommen. So sind unlängst in Holland 30 Birnensämlinge zum Fruchttragen gekommen, darunter waren 12 Sorten Tafelbirnen, und 6 davon waren Tafelobst erster Klasse, während der Rest aus Dörrbirnen bestand. Wer sich in der Literatur über die Altersschwäche der Obstsorten umsehen will, dem seien die Werke empfohlen:

1. W. J. Thieme. Opmerkingen wegens de appel- en peerboomgaarden in Nederland. Uitgegeven te Zutphen. 1841. In holländischer Sprache. Im 3. Hauptabschnitt des Buches ist die Altersschwäche der Fruchtsorten eingehend behandelt.
2. Zaailing Appels, te verkrijgen te Amersfoort bej A. M. Slowthouwer.
3. In Frankreich gab ein Herr J. de Vivie 1721 ein Buch über diesen Gegenstand heraus; ferner hat Dr. L. de Boutteville mehrere Broschüren über Altersschwäche geschrieben, die in Rouen erschienen sind. Auch der Redakteur der Revue Horticole, Herr E. A. Carrière in Paris hat ein Werkchen über diesen Gegenstand herausgegeben, das die Aufschrift hat: „Semis et mise à fruit des arbres-fruitiers", das in Paris, Rue Jacob 26 und bei dem Verfasser zu haben ist.

In Belgien haben van Mons, Ed. Pijnaert und andere über diesen Gegenstand geschrieben.

In Deutschland existiert ein Werkchen von J. G. Meijer von Ulm, mit dem Titel: Anzucht neuer Obstsorten, Berlin, Weigandt & Hempel.

Gibt es Vorzeichen für milde resp. strenge Winter?

Von **J. Dreis-Neumünster.**

Wer irgend eine Wettervoraussage aufstellen will, der muß sich nur an die wirklichen Wetterzeichen halten. Das Verhalten der Vögel z. B. gewährt durchaus nicht die Sicherheit, daß wirklich das Erwartete eintrifft. Nur die Andeutungen, die das Wetter selbst uns gibt, sind für die Voraussage von Wert, wenn man nämlich die Gesetze kennt, nach denen sich das heutige Wetter aus dem gestrigen entwickelt.

Ein strenger Winter ist zu erwarten, wenn der Norden und Osten unseres Kontinents ein Gebiet hohen Luftdrucks bildet, wodurch dann vorwiegende Nord- bis Ostwinde bedingt werden. Unter einem Gebiet hohen Luftdrucks verstehen wir ein solches, wo die Luft besonders schwer ist gegen die Umgebung. Dies wird im Winter dadurch erreicht, daß aus dem Erdboden eine große Menge Wärme verloren geht, die durch die tägliche Sonnenstrahlung nicht wieder ersetzt werden kann. Die Abkühlung des Erdbodens teilt sich den unteren Luftschichten mit, die dadurch ein spezifisch hohes Gewicht erhalten.

Diese Ausstrahlung des Erdbodens ist nun in ihrer Stärke von Umständen abhängig.

Digitized by Google

Erstens kommt die Art des Bodens an sich in Betracht. Da sich feste Körper viel stärker erwärmen und sich dementsprechend auch viel stärker abkühlen, so bleibt die Abkühlung, die für die Bildung eines kräftigen Hochdruckgebiets nötig ist, im Winter allein auf die Kontinente beschränkt (im Sommer geht die Bildung hohen Luftdrucks in anderer Weise vor sich, indem sich hier die Kontinente stärker erwärmen als das Wasser, wodurch jetzt die Luft über den Ozeanen am dichtesten wird).

Nun ist für die Stärke der Ausstrahlung (Abkühlung) nicht nur die Art des Bodens allein abhängig, sondern es spielen auch die Feuchtigkeitsverhältnisse im festen Boden eine Hauptrolle. Das Gesetz, daß sich flüssige Körper weniger stark abkühlen resp. erwärmen als feste, ist auch auf Körper, die mit Feuchtigkeit getränkt sind, anwendbar. Die Feuchtigkeit hat nämlich die Fähigkeit, die von außen empfangene Wärme festzuhalten und zu verbergen. Wenn sich eine gewisse Wärmemenge in ihr angesammelt hat, dann verdunstet ein Teil der Feuchtigkeit. Wenn aber im Winter über dem Boden Feuchtigkeit verdunstet, so muß sie in der kalten Winterluft doch etwas Wärme verlieren. Da ferner kalte Luft verhältnismäßig wenig Feuchtigkeit aufnehmen kann, so wird die verdunstete Feuchtigkeit größtenteils aus der Luft wieder ausgeschieden: Sie verdichtet sich zu Tröpfchen, die entweder in der Luft schweben und Wolken bilden oder zu Boden sinken. Auf alle Fälle müssen sie bei ihrer Verdichtung die Wärme wieder abgeben, die sie zu ihrer Verdunstung empfingen (denn jede Verdichtung ist von einem Wärmeverlust unzertrennlich); diese Wärme kommt also der Luft wieder zugute und hindert die Abkühlung.

Für die Feuchtigkeitsverhältnisse des Bodens im Winter gibt die Witterung im Herbste den Ausschlag. Wenn im Herbst viel Regen fällt, so erhält sich diese Feuchtigkeit im Boden leicht bis in den Winter hinein. Auch wird den Depressionen, den Sturmzyklonen durch hohe Bodenfeuchtigkeit der Weg sehr erleichtert, sodaß ein Regensturm auf den andern folgen kann. Die Depressionen, deren Heimat das Nordmeer ist, können sich in feuchten Jahren über den ganzen Norden des Kontinents ausbreiten, während in trockenen Jahren sich daselbst hoher Luftdruck festsetzt und die Depressionen südlich drängt.

Wer also eine Wettervoraussage für den kommenden Winter aufstellen will, der hat sich auf die Witterungsverhältnisse des Herbstes zu beziehen. Für einen strengen Winter ist ein ziemlich heiterer September-Oktober und ein, wenn auch bedeckter, doch trockener November und Dezember; dabei muß man allerdings auch nicht vergessen, daß es Übergänge gibt zwischen strengen und milden Wintern.

Nun kommt ferner noch eine sehr wichtige Frage in Betracht, nämlich wie sich denn im einzelnen ein strenger Winter usw. gestaltet. Es ist nämlich eine beachtenswerte Tatsache, daß ein wahrhaft strenger Winter eine einzige in sich geschlossene Periode zu bilden scheint und mit einem Schlage aus ist, während gerade ein milder Winter durch ausgedehnte und sich oft wiederholende Frühjahrsfröste gekennzeichnet ist. Eine ähnliche Erscheinung kann man auch beim Sommer beobachten, ja der letzte Sommer 1910 hat es uns noch gezeigt, daß nämlich ein „strenger", d. h. heißer Sommer mit vielen Gewittern im August plötzlich zu Ende ist, keine Gewitter mehr bringt, während ein schwacher Sommer noch bis in den Oktober bisweilen kurze Gewitter hervorbringt.

Man kann sich folgendes denken: Eine starke Kraft vermag ihren Einfluß auch lebhaft zum Ausdruck zu bringen, erschöpft sich dadurch aber auf einmal, während eine schwache Kraft nie recht zum Ausbruch kommt, aber bisweilen und ziemlich lange hin einen Ausfall vorbereiten kann. So auch der Sommer und der Winter. Ein strenger, langer Winter bringt allerdings auch Nachtfröste, doch lassen sich diese wenigen Fälle sehr genau vorherbestimmen, während ein an sich „milder" Winter sich oft durch starke Schneefälle, Schnee- und Graupelschauern mit zeitweise scharfem Frost auszeichnet.

Wenn man nun auf Grund dieser Ausführungen einen Schluß ziehen soll auf den vermutlichen Charakter des kommenden Winters, so möchte uns der Oktober, der ganz besonders in den nordöstlichen Ländern am Bottnischen Meerbusen trocken ausfiel, einen strengen Winter in Aussicht stellen. Da indes im November ziemlich reichliche Niederschläge zu verzeichnen waren, so ist für die Sturmwirbel in Zentraleuropa ein guter Boden geschaffen. Wir werden in diesem Winter mit ziemlich reichlichen Niederschlägen — allerdings vorwiegend in Form von Schnee — bei starker Kälte rechnen müssen. Kurze Tauperioden sind — bei der großen Beweglichkeit der Sturmwirbel — besonders im Februar nicht ausgeschlossen, doch werden sie den Durchschnitt kaum beeinflussen.

❀❀❀

Entgegnung auf die Buchbesprechung des Herrn A. Bode, Chemnitz in Heft 22

der Deutschen Obstbauzeitung über meine Schrift: „Die Heilung stippiger Äpfel durch Impfung sowie Versuche und Erfahrungen 40jährige Praxis im Obstbau von H. Gottschalk, Pomolog und Erwerbsobstzüchter in Quillschina bei Salzmünde. Preis 1 Mark. Im Selbstverlage des Verfassers."*)

Die abfällige Kritik des Herrn A. Bode über meine Obstbauschrift zwingt mich zu folgender Erklärung und Entgegnung: Mein Buch ist bisher unbekümmert um Meinungen und Ansichten seinen Weg in die Hände der

*) Auf den wiederholten Wunsch des Herrn Gottschalk, Mitglied des D. P.-V., veröffentlichen wir im Auszuge seine Entgegnung und schließen daran ein Gutachten, das Herr Professor Lüstner dem D. P.-V. auf unsere Bitte zu erteilen die Güte hatte. Die Mitteilungen des Herrn Uhink waren uns schon vor längerer Zeit zugegangen. Die Red.

Digitized by Google

Obstzüchter gegangen und wird auch fernerhin Eingang in die Obstbau treibenden Kreise finden. Mir sind von Obstzüchtern viele Schreiben der Anerkennung zugegangen, z. B.: „Die sehr gründliche Arbeit bringt nicht nur über das Impfverfahren sehr eingehende und selbst ausgeführte Versuche, sondern ist auch im übrigen reich an neuen Gedanken über aktuelle Fragen auf dem Gebiete des Obstbaues. Ich greife das Kapitel ‚Umveredelung' heraus usw." Und am Schlusse: „Das Büchlein verdient fleißig gelesen zu werden und wird dem denkenden Leser viel Anregung und Erfolg bringen." (Homburger Kreisblatt vom 18. Oktober 1910.)

Freilich bin ich keiner von der hohen Schule, aber zur Gruppe der Praktiker darf ich mich wohl mit Recht zählen. Ich habe im Obstbau nichts unversucht gelassen und ernte durch Auswahl der Sorten, Umpfropfen nicht bewährter oder der Nachfrage nicht entsprechender Sorten, durch Bodenlockerung, mäßigen Schnitt, geeignete Düngung und Impfung der stippenkranken Bäume alljährlich vieles und gutes Obst. Mißernten kenne ich nicht.

Alle meine Erfahrungen habe ich in meiner Schrift zu Nutzen des Obstbaues niedergelegt. Die Heilung der Stippenkrankheit bei Äpfeln durch Impfung ist neu, und bevor nicht der Herr Berichterstatter durch eigene Versuche nachgewiesen hat, daß das in meiner Schrift dargelegte Impfverfahren ohne sichern Erfolg ist, lag keine Veranlassung vor, darüber zu spötteln, und das umsomehr, als mein Impfverfahren jeden Obstzüchter instand setzt, vollständig kostenlos die Impfung zu erproben. Die trefflichen Ausführungen des Professors Wortmann in den „Landwirtschaftlichen Monatsschriften", Jahrgang 1892, kenne ich wohl, aber was hat die Wortmannsche Veröffentlichung über das Wesen der Stippe mit meiner Impfung zu tun?

Hermann Gottschalk.

Über die Entstehung der Stippen sind die Ansichten heute noch geteilt. Wortmann erblickt, da sie sich vielfach erst bei oder nach der Nachreife an den Früchten zeigen, ihre Ursache in einer Verdickung des Zellsaftes, die mit der auch bei den lagernden Früchten fortwährend vor sich gehenden Wasserverdunstung, für die ein Ersatz nicht stattfindet, im Zusammenhang steht, und wodurch schließlich die Zellen abgetötet werden sollen. Sorauer dagegen sieht die Erscheinung als eine Folge eines zu schnellen Auslebens einzelner Zellgruppen des Fruchtfleisches an. Endlich ist auch ein Pilz, Spilocaea pomi Fr., für die Entstehung der Stippen verantwortlich gemacht worden, welche Ansicht jedoch nicht zutreffend ist, da derselbe nicht regelmäßig in den stippigen Stellen nachgewiesen werden kann. Fest steht nur, daß sich die Stippen am häufigsten in trocknen Jahren und bei Wassermangel an den Früchten zeigen. Es handelt sich also bei der Stippenbildung um eine Krankheit, die mit physiologischen Vorgängen in Zusammenhang steht, bei der also ein Parasit nicht in Frage kommt. Eine Immunisierung der Bäume im Sinne Gottschalk's ist also nicht möglich, weil in den stippigen Stellen keine Stoffe vorhanden sind, durch die diese bewirkt werden könnte.

Prof. Dr. Lüstner-Geisenheim.

Das probate Mittel des Herrn Gottschalk zur Heilung stippiger Äpfel, welche bei den literarischen Besprechungen in Heft 22 d. J. der Deutschen Obstbauzeitung zum besten gegeben wird, bringt mir wieder einige Notizen in Erinnerung, die ich mir in meiner Lehrzeit aus einem damals schon sehr alten Jahrgang der Obst- und Gartenbauzeitung, Organ der Bayerischen Gartenbaugesellschaft in Frauendorf, redigiert von Joh. Evangelist Fürst, abgeschrieben habe, und zwar damals schon als Kuriosität, nicht um es etwa nachzumachen. Der eine Artikel hieß:

Dem Obst einen angenehmen Geschmack zu geben: Man nimmt einen Bohrer, macht damit in einen Baum ein Loch bis auf den Kern und zwar, daß das Loch etwas abwärts gehe. Dahinein schüttet man ein Pulver von Ambra, Zimt, Nelken und Anis, zerstoßen, alsdann schlägt man das Loch mit einem Zapfen aus demselben Holz des Baumes zu und verklebe es mit Wachs, so wird man ein sehr wohlschmeckendes und gewürztes Obst von diesem Baume bekommen. Diese Arbeit muß jedoch im März, wenn der Saft im Steigen ist, geschehen.

Ein weiteres Beispiel:

Pfirsich-Apfel und Apfel-Pfirsich zu erzeugen. Man pfropfe einen Apfelzweig auf einen Pfirsichbaum, desgleichen auf dieselbe Weise umgekehrt, so wird man fremde und gute Gewächse bekommen. Will man, im Falle die Früchte sauer werden, dieselben in süße verwandeln, so bohre man ein Loch unten in den Stamm nach unten, tue Honigleim hinein und mache alsdann das Loch mit einem Pfropfen mit Hagedorn zu.

Zum Schlusse füge noch ein wichtiges Verfahren für Rosenzüchter hier bei:

Um vielerlei Rosen auf einem Stock zu haben, bohre man um die Zeit, da sich die Knospe zeigt, mit einer Ahle in den Stamm bis an den Kern ein Loch und tue grüne Farbe in das Loch, in einen andern Stamm gelbe Farbe, in einen dritten Tinte und in den vierten Stamm blaue Farbe und verstreiche die Löcher mit Baumwachs.

Obige Proben mögen beweisen, daß man schon in den 30er Jahren des vorigen Jahrhunderts ähnliche Erfindungen gemacht hat wie in der Gegenwart. Diese Stichproben sollen jedoch den Wert der angeführten alten Schrift nicht herabsetzen. Sie brachte auch sehr viel Gutes und der Schriftleiter derselben mußte wohl manche Einsendung in seine Zeitung aufnehmen, ohne vielleicht selbst damit einverstanden zu sein, gerade wie es auch heute noch manchmal der Fall ist. **Uhink-Bühl.**

Digitized by Google

Fragekasten.

Wir bitten die Mitglieder um rege, tunlichst baldige Mitarbeit an der Fragebeantwortung. Im Interesse des Fragestellers ist die rasche Auskunftserteilung sehr erwünscht.

Fragebeantwortungen.

Zur Frage 74 in Nummer 14 betreffend Rauchschäden.

Obwohl den Herrn Fragesteller als im Deutschen Reiche wohnhaft gewiß nur die reichsdeutsche Judikation interessiert, so will ich, als im nordwestböhmischen Kohlenbecken wohnhaft, ein — nicht uninteressantes — Erkenntnis in einem zwischen dem Fürsten Lobkowitz und der k. k. Staatsbahnverwaltung obschwebenden Rechtsstreite, betreffend die Schädigung der fürstlichen Waldkulturen durch den Rauch der Lokomotiven hier bekannt geben.

Die Staatsbahnverwaltung wurde sachfällig und mußte an den Fürsten Lobkowitz den Betrag von 25 354 Kronen bezahlen, da die Sachverständigen erklärten, daß die Rauchschäden selbst noch auf 5 Kilometer Entfernung deutlich wahrnehmbar gewesen seien. Wenn nun die rasch durch den Wald fahrenden Zugslokomotiven solch immensen Schaden anzurichten vermögen, wie groß muß die Schädigung der Obst-, Gemüse- und Feldkulturen durch die Kamine der Schachtanlagen selbst sein, hauptsächlich dann, wenn dieselben noch als Abzugskanäle für Flugasche dienen sollen.

Eine Schädigung durch Rauchgase und Ascheflug ist mit Sicherheit zu befürchten und eine rechtzeitige Beschwerde beim Revierbergamte wird dem Ausgang einer späteren Schadenersatzklage nur von Vorteil sein. Erwähnen will ich noch die interessante Erscheinung, daß in der Brüxer Gegend — die mit Schachtanlagen stark gesegnet ist — Fusikladium selbst an feinstschaligen Früchten wie z. B. Liegels Winterbutterbirne nie vorkommt; ein alter praktischer Pomologe behauptete, daß dieser günstige Umstand dem Haldenrauch bezw. der mit demselben in die Luft steigenden schwefligen Säure zu danken sei, welche durch Regen und Tau den Pflanzen zugeführt, dieselbe Wirkung wie ein stetes Bespritzen mit pilztötenden Mitteln zur Folge haben. **Franz Kittel-Brüx.**

Beantwortung der Frage No. 97. In der Praxis hat sich folgende Fütterungsvorrichtung für die dem Obstbau nützlichen Vögel bewährt. Aus runden Abfallhölzern von ca. 30 cm Länge läßt man sich von einem Schreiner mittels Rundbohrer Löcher hineinbohren. Diese Löcher füllt man nun aus mit folgender Futtermischung: Rindertalg wird erwärmt und in den erwärmten Talg Sämereien von Sonnenblumen und Hanf (aber nur diese) durch Umrühren hineingemischt. Fast erkaltet wird diese Mischung in die Löcher der Futterhölzer hineingebracht, die Hölzer mit einem Nagel zum Aufhängen versehen, und die Sache ist fertig. Diese Hölzer werden in die Kronen der Obstbäume hineingehängt. Diese einfache Fütterungsweise, die hier allenthalben durch Vermittelung unseres Gartenbauvereins, teilweise auf dessen Kosten, ausgeführt wird, hat viele Vorteile. Sie ist äußerst sparsam, da kein Futter vergeudet wird, sie braucht im Winter nur ein bis zweimal erneuert zu werden, daher ein fortwährendes Aufsuchen der Futterstellen, damit Stören der Vögel, die auch damit verbundenen Unannehmlichkeiten (Waten in hohem Schnee) vermeidend. Und was die Hauptsache, diese Futterhölzer werden nur von den nützlichen Vögeln angenommen, Sperlinge vermeiden diese Futterhölzer. Unser Obst- und Gartenbauverein läßt diese Futterhölzer zum Preise von 5 Pfennigen das Stück herstellen und gibt sie teils zu diesem Preise ab, oder er hängt sie selbst in die Obstanlagen außerhalb der Stadt auf, um eine „Landflucht" der Vögel zu verhindern, daß sie also im Winter möglichst draußen bleiben, um ihrer Pflicht, Vertilgung der Schädlinge, zu genügen. Viele Gartenbauvereine wissen oftmals nicht, wie sie den Obstbau fördern sollen, hier finden sie ein dankbares Feld.

Auch bei der Verwendung der Nisthöhlen haben wir gute Erfahrungen gesammelt. Wir haben hier Gärten, in welchen 200 Nisthöhlen sich befinden, welche alle bewohnt sind. Alle diejenigen Nisthöhlen sind sperlingssicher, welche keine größere Fluglochweite wie 32 mm besitzen und welche nicht höher angebracht werden wie 3 Meter. Bekanntlich nistet die Meise nicht gerne höher wie 2 Meter und der Sperling nicht gerne niedriger wie 4 Meter, je höher desto besser. Wer also dieses beachtet, wird durch Sperlinge, dem größten Feinde des Vogelschutzes, nicht zu leiden haben.

Hotop, Kreisobstbaulehrer in **Homburg** v. d. H.

Beantwortung der Frage 97. Empfehle Ihnen das Buch: Lösung der Vogelschutzfrage nach Freiherrn von Berlepsch von Martin Hiesemann. Das reich illustrierte Buch ist zum Preise von Mk. 1,25 von Franz Wagner, Leipzig, Königstraße 9 zu beziehen und gibt auch die Adresse an, wo Sie Nistkästen, Futterglocken und Futter erhalten können.

W. Berkowski.

Beantwortung der Frage 97 in No. 29 der D. Obstbauztg. Von allen Fütterungsvorrichtungen, die ich probiert habe, hat sich Dr. Bruhn's Meisendose am besten bewährt. Der Apparat ist überall leicht anzubringen und wird von allen Meisen sehr rasch angenommen. Ein ganz besonderer Vorzug der Meisendose ist der Antispatztrog, der es den Sperlingen unmöglich macht, an das Futter heranzukommen. Zu beziehen ist die Meisendose vom Verlag Parus in Hamburg 36.

Die Berlepsch'sche Futterglocke ist ebenfalls zu empfehlen, aber nur dort, wo nicht viel Sperlinge sind, da bei der Futterglocke das Futter den Sperlingen zugänglich ist. Haben die Sperlinge von der Futterglocke erst Besitz ergriffen, dann läßt sich keine Meise mehr sehen. Zu beziehen ist die Futterglocke von Herm. Scheid, Büren i. W.

In hiesiger Gegend werden schon seit längeren Jahren die Berlepsch'schen Nisthöhlen in großer Zahl aufgehängt mit bestem Erfolg. Unter diesen gibt es auch eine spatzensichere Höhle, sie führt die Bezeichnung A^1. Diese

Digitized by Google

Höhle kann aber nur von den kleineren Meisenarten bewohnt werden, für die Kohlmeise z. B. ist die Flugöffnung schon zu klein. Andere spatzensichere Höhlen sind mir nicht bekannt.

Ein kleiner Versuch mit den tönernen Schlüterschen Nisturnen, die bedeutend billiger sind als die Berlepsch'schen Nisthöhlen, hat mich nicht befriedigt. Von den 3 aufgehängten Urnen wurde keine bezogen.

F. Kilp, Kreisobstbaulehrer, **Wetzlar.**

Neue Fragen.

Frage Nr. 98.

In hiesiger Gegend sind in diesem Herbst manche Apfelsorten sehr zum Faulen geneigt. Ich glaube, daß die Ursache hiervon auf die warme und häufig nasse Witterung des Sommers zurückzuführen ist. U. a. sind es: Danziger Kantapfel, Signe Tillisch und Prinzenapfel, die sich schon Anfang November nicht recht halten wollen, was ich in den Vorjahren an diesen Früchten noch nicht beobachtet habe.

Frage Nr. 99. In meiner Obstanlage nahe Doberan in Mecklenburg habe ich eine Himbeersorte, die hier Cousan'sche genannt wird, seit 3—4 Jahren; sie trägt mäßig und hat das Bestreben, im Spätherbst noch einmal Früchte auszubilden, welche jedoch nicht zur Reife gelangen; hat jemand dieselbe Erfahrung mit dieser Sorte gemacht oder liegt es am Boden und der Düngung? Die Sorte steht auf dem Westwinde stark ausgesetzten Mittelboden (lehmhaltiger Sand) in kräftigen Ruten. Gedüngt wurde das Land außer mit Jauche noch nicht.

Literatur.

Illustriertes Gehölzbuch für Gartenfreunde und Gärtner von E. Wocke, Kgl. Garteninspektor in Oliva. Mit 104 Abbildungen im Text. Frankfurt a. O., Verlag von Trowitzsch & Sohn. In Leinen geb. 4.50 Mk.

Das Buch wird vielen Gartenfreunden, die nicht schon viele Gehölze kennen, manche wertvollen Ratschläge für die Auswahl geeigneter Gehölzarten und Sorten erteilen und sie zur weiteren eigenen Beobachtung ihrer Zier-Gehölze anleiten. Auch manche praktische Ratschläge für die Pflege, den Schnitt und die Vermehrung der Ziergehölze enthält es, z. B. wie müssen alte Hohlbäume ausgemauert werden — wie pflanzen, pflegen und schneiden wir die Laubgehölze und Nadelhölzer — Vermehrung der Ziergehölze — Hecken und Laubgänge — wie verpflanzt man ältere Bäume — Winterhärte und Winterschutz empfindlicher Gehölze. Das Buch verdient Empfehlung. **L.**

Blumenschmidts Abreisskalender mit täglichen Ratschlägen für den Garten- und Blumenfreund 1911 (Erfurt, Verlag: J. C. Schmidt).

Die Ausgabe für 1911 ist wiederum neu bearbeitet. Die Anweisungen, Ratschläge und nützlichen Belehrungen, die sämtliche Tageszettel füllen, sind aus langjährigen praktischen Erfahrungen geschöpft. Sie bringen praktische Ratschläge für die Gemüse-, Blumen-, Obst- und Pflanzenzucht, für Haus, Hof, Küche, Garten und Feld. Der Kalender verdient deshalb Verbreitung.

Graser's Naturwissenschaftliche und Landwirtschaftliche Tafeln. Professor Dr. Raschkes No. XI Tafel der Apfelsorten und **No. XII Tafel der Birnsorten.** Preis je 1,20 Mark bei Grasers Verlag (Richard Liesche) in Annaberg in Sachsen.

Die eine Tafel enthält 34 Apfel- und die andere 34 Birnsorten in farbiger Abbildung der Früchte und ihres Durchschnittes und mit ganz kurzen Angaben über Reifezeit, Tragbarkeit und Ansprüche an die Bodenverhältnisse. Im allgemeinen können derartige Tafeln wohl geeignet sein, das Interesse für Obstbau zu heben und darauf hinzuarbeiten, daß ein beschränktes Sortiment brauchbarer Sorten bei Neuanpflanzungen und Umpfropfungen gewählt wird. Das Nächstliegende ist dabei, auf Sorten zurückzugreifen, die bereits stark verbreitet sind oder auf solche, die eine weitgehende Verbreitung verdienen. Beides trifft jedoch für die in Grasers Tafeln abgebildeten Früchte nicht zu, sodaß mir nicht recht ersichtlich ist, nach welchen Gesichtspunkten ihre Wahl geschehen ist. Die Abbildungen lassen manches zu wünschen übrig. So geben meiner Ansicht nach Ribston Pepping, großer Bohnapfel, Schöner von Boskoop und Cox's Orangen-Renette die Farbe, und andere Sorten, wie Geflammter weißer Kardinal und Goldrenette von Blenheim die Form der Frucht nicht so wieder, wie sie für eine Durchschnittsfrucht der betreffenden Sorte bezeichnend ist. Bei solchen Tafeln müssen aber Durchschnittsfrüchte wiedergegeben werden. Ein bestimmtes Rot kehrt, mit geringen Abweichungen, bei einer großen Zahl der abgebildeten Äpfel wieder, während andere Sorten, wie Ribston Pepping und unter den Birnen Clapps Liebling zu rein gelb gezeichnet sind. Capiaumont und Deutscher Goldpepping sind im Verhältnis zu andern Sorten zu groß und Herzogin von Angoulême zu klein gebracht. Die als Liegels Winterbutterbirne abgebildete Frucht hat mit einer Durchschnittsfrucht dieser Sorte weit weniger Ähnlichkeit als wie mit Holzfarbiger Butterbirne. Sollte hier nicht eine Verwechslung unterlaufen sein? Bei einer Neuauflage muß jedenfalls der Name Cox's Orangen-Renette richtig geschrieben werden und es dürfte sich empfehlen, außer der Abstellung der genannten Mängel, bei der Sortenbeschreibung auch das Verhalten gegen die gefürchtete Schorfkrankheit (Fusikladium) einzufügen. **O. Schindler-Halle a. S.**

Als Tafel XIII der nämlichen Sammlung ist **Professor D. Raschkes Tafel der Schädlinge des Obst-, Garten-, Gemüsebaues und der Landwirtschaft** — Preis ebenfalls 1,20 Mark — erschienen. Sie enthält über 100 schädliche Insekten, vielfach in ihren verschiedenen Entwicklungszuständen und mit ihren Fraßstellen. Angegeben ist stets der Schaden, den die Tierchen hervorrufen. Es fehlt jedoch die Angabe der vorbeugenden und bekämpfenden

Digitized by Google

Mittel und Maßnahmen. Zeichnung und farbige Wiedergabe sind in dieser Tafel im großen Durchschnitt gut gelungen, wenn auch in einer Neuauflage Verbesserungen möglich sind. Nötig sind sie beim Blütenstecher. In dieser Zeichnung laufen drei kurze Apfelblütenstiele in einen gemeinsamen zusammen, und es fehlt die braune Verfärbung der befallenen Blüten. Diese braune Farbe, die der Erscheinung in manchen Gegenden den Namen „Brenner" eingetragen hat, die auch vielfach zu Verwechslungen mit Frostschäden führt, macht die zerstörten Blüten leicht erkenntlich von den gesunden. Sie ist ein Charakteristikum, das in einer farbigen Darstellung der Erscheinung nicht fehlen darf.

Ich halte die Schädlingstafel für recht geeignet zur Anschaffung für alle, denen keine größeren Werke über das Gebiet zur Verfügung stehen. Sie gestatten in vielen Fällen eine genügende Orientierung. Nur fehlt, wie gesagt, leider die Angabe der Bekämpfungsmaßnahmen. Es muß deshalb ein anderes Werk zur Ergänzung dazu gekauft werden. — Ob auch eine Tafel mit den pilzlichen Krankheitserregern erschienen ist, ist mir nicht bekannt, da mir nur die eben genannten Tafeln zugegangen sind. **O. Schindler-Halle a. S.**

Die empfehlenswertesten Obstsorten für das Königreich Bayern. Herausgegeben vom Landesverband Bayerischer Obstbauvereine und verfaßt von F. Rebholz, Kgl. Landesinspektor für Obst- und Gartenbau in München.

Dieses Buch, welches 78 Seiten umfaßt, stellt das bayerische Landessortiment nach seiner Erneuerung vom Jahre 1907 vor. Es enthält die empfehlenswertesten Obstsorten für bayerische Verhältnisse und zwar 12 Apfel-, 6 Birnen-, 6 Zwetschen- und Pflaumen- und 6 Kirschensorten mit farbigen Abbildungen mit kurzer Beschreibung. Die farbigen Abbildungen, welche von der Firma Bechtold & Co. in Wiesbaden geliefert wurden, sind vielleicht mit Ausnahme des Boikenapfels und der Mirabelle von Nancy, sehr naturgetreu ausgeführt.

Der Verfasser sagt mit Recht in seiner Einleitung, daß man trotz des vielfach zutage tretenden Bestrebens, die Sortimente ganz eng zu ziehen, bei Aufstellung des neuen bayer. Landessortiments dies nicht empfehlen konnte. Die außerordentlichen Verschiedenheiten des Bodens, des Klimas und der Höhenlagen, der wirtschaftlichen Verhältnisse usw. in den 8 bayerischen Kreisen machten es zur zwingenden Notwendigkeit, bei der Verringerung des Landessortiments Mäßigung obwalten zu lassen. — Dieser Standpunkt hat seine volle Berechtigung, denn man ist in den obstbaulichen Kreisen Deutschlands viel zu sehr geneigt, von einem Extrem in das andere zu fallen, wie ja von mancher Seite alles Heil für den deutschen Obstbau nur von der Verringerung unserer Anbausortimente auf 5 und 6 Sorten, nach tiroler Muster, erhofft wird. Gewiß, eine Verringerung der Anbausortimente ist nötig, aber man darf auch hier nicht zu weit gehen, sondern muß stets einen gewissen Spielraum lassen. Man vergleiche nur die Größe des tiroler Obstproduktionsgebietes mit dem des Deutschen Reiches und bedenke, daß Tirol hauptsächlich auf den Export angewiesen ist, während wir vorerst unseren einheimischen Markt zu decken haben.

Das Buch gewinnt besonders für den Anfänger im Obstbau und die Obstbauvereine dadurch an Wert, daß ihm eine Zusammenstellung der einzelnen Obstarten und Sorten für die verschiedenen Verwendungszwecke, sowie eine kurze Anleitung über die Anpflanzung von Obstbäumen und deren Pflege in den ersten Jahren beigefügt ist. Der Landesverband bayerischer Obstbauvereine hat das Werk in einer großen Auflage drucken lassen und gibt es zum Preise von 2,50 Mark (bei größeren Bezügen schon für 1,80 und 1,90 Mark) ab. Dieser, im Verhältnis zu den zahlreichen farbigen Abbildungen und dem durchaus gediegenen Inhalte, sehr billige Preis, dürfte demselben hauptsächlich unter den bayerischen Obstbauvereinen und Obstzüchtern die wünschenswerte weiteste Verbreitung sichern. **R. Trenkle.**

Landwirtschaftlicher Obstbau von Th. Nerlinger und Carl Bach, 7. verbesserte Auflage von Carl Bach, mit 124 in den Text gedruckten Abbildungen, Verlag von Eugen Ulmer, Stuttgart.

Der Inhalt fußt mehr auf dem Lehrstoff mittlerer Lehranstalten für Obstbau, als auf einem eigentlichen landwirtschaftlichen Obstbau. Es ist mit anderen Worten ein Lehrbuch für Schüler, das als solches recht gut ist. **A. J.**

Praktisches Lehrbuch vom Obstbau, von Joh. Böttner. 4. Auflage mit 580 Abbildungen. Verlag von Trowitsch u. Sohn-Frankfurt a.O.

Ist eine Besprechung des allbekannten und weitverbreiteten Buches von Böttner überhaupt noch nötig? Wohl kaum; dennoch bin ich mit diesem Auftrage betraut worden und unterziehe mich dem gern.

Auf die einzelnen Kapitel einzugehen, ist überflüssig, da das Buch sich längst in allen Schichten der obstbautreibenden Bevölkerung Eingang verschafft hat, namentlich da, wo man eines sicheren Rates bedurfte. Und zweifellos findet ein jeder Obstzüchter die Antwort auf seine Fragen und den Rat, den er sucht. „Was alles zu bedenken ist" so beginnt das Buch und daraus geht schon hervor, daß der Verfasser beim Obstbau ein Überlegen in jeder Beziehung voraussetzt. Und so führt Böttner den Suchenden durch das ganze Gebiet des Obstbaues in einer so eigenartigen Weise, wie kein anderer. Überall die leicht verständliche Sprache, durch zahlreiche Abbildungen unterstützt, von dem Prinzip ausgehend: Naturgemäß, nicht mit unnatürlichem Zwang Obstbau treiben. Schon mancher Obstzüchter hat nach „seinem Böttner" gearbeitet und ist dabei nicht schlecht gefahren; es bleibt nur zu wünschen übrig, daß das Buch immer mehr Freunde findet und seinen Zweck, die Hebung des deutschen Obstbaues, dadurch in ausgiebigster Weise erfüllen kann. **A. Bode-Chemnitz.**

Der Gemüsegarten von E. Lesser, Obstbauwanderlehrer in Kiel, zweite Auflage, mit 11 Abbildungen, Stuttgart 1910, Verlag Eugen Ulmer, Preis 0,70 Mark.

Diese vom Verfasser sorgfältig durchge-

Digitized by Google

sehene Neuauflage kann Anfängern im Gemüsebau aus zwei Gründen wärmstens empfohlen werden: Weil das Buch so sehr billig ist und sehr gedrängt und übersichtlich das Wichtigste bringt. Mit Recht ist der Beschaffenheit des Bodens und der Bodenbearbeitung, der Düngung ein so breiter Raum zugemessen. Einen lohnenden Gemüsebau ohne beides gibt es nicht. Die größere Hälfte ist den verschiedenartigen Kulturverfahren gewidmet, einzelne Abschnitte den Schädlingen und Krankheiten der Gemüsearten. Das 6. Kapitel spricht über die Auswahl der Sorten. Entsprechend der kurzen Fassung des Buches von $3^1/_2$ Druckbogen kleinen Formats wünschte ich kürzere Fassung desselben. Das Schriftchen ist seiner ganzen Tendenz nach ein Buch für den Anfänger, dem man wohl nicht 11 Karotten, 6 Puffbohnensorten, 13 Erbsensorten, empfehlen brauchte. Freilich hat er nach dem alten Sprichwort die Wahl, aber auch die bei ungenügender Sachkunde Qual des Aussuchens. **A. J.**

Pomologisches Bilderbuch. Aquarelle zum Text von Franz Bley, Gera 1910, Verlag von Friedrich von Zezschwitz.

Das kleine Album zählt 16 farbige Tafeln. Jede gibt in meist gefälliger Anordnung mehrere der bekanntesten Obstsorten mit nebenstehender Sortenbeschreibung. Manche Früchte sind gut getroffen. So die Leipziger Rettigbirne auf Tafel 7, Clairgeaus Butterbirne auf Tafel 8, Danziger Kantapfel auf Tafel 9. Manche Sorten sind aber kaum zu erkennen und manche pomologisch direkt falsch wiedergegeben. Geradezu mißglückt sind in der Färbung Bosc's Flaschenbirne, Ribston Pepping, in der Form die Forellenbirne, Pariser Rambour. Wirklich tadelfrei gelungen ist wohl keine Sorte. Da auch die Durchschnitte sowie Angaben über die Eigenschaft des Baumes fehlen, ist das Buch wohl ein Bilder-, aber kein pomologisches Buch. **A. J.**

Studies on Apples by W. D. Bigelow, H. C. Gore, and B. J. Howard. U. S. Departement of agriculture, Bureau of chemistry — Bulletin No. 94.

I. Lagerung, Atmung und Wachstum.

In diesem ersten Abschnitt der Studien über Äpfel sind die Resultate niedergelegt, welche sich aus den Beobachtungen von folgenden acht Apfelsorten ergeben:

Ben Davis (lang haltbarer Winterapfel). Sweet Bough (früher, nur wenige Tage haltbarer Sommerapfel). Early Strawberry, „Frühe Erdbeere" (mittlerer Sommerapfel). Huntsmann, „Jägersmann" (Winterapfel). Northern Spy, „Späher des Nordens" (Winterapfel, aber empfindlich). Rhode Island (früher Winterapfel). Winesap, Weinapfel (Winterapfel von großer Haltbarkeit). Winter-Paradies und Gelber Transparent.

Die durch verschiedene Fehlerquellen beeinträchtigten Resultate bestätigen aber fast durchgehends, daß bei den Sommeräpfeln die Reifeprozesse (Stärkebildung — Zuckerbildung) unregelmäßiger, sprunghafter und bei weitem rascher sich abspielen als bei den Winteräpfeln.

Durchgehends aber ist festzustellen, daß beim Reifen (ob am Baum oder im Lagerraum) zunächst ein gleichmäßiges Ansteigen der Stärke und des Zuckergehalts (Traubenzucker und Fruchtzucker) stattfindet, während der Gehalt an Apfelsäure sinkt.

Sodann aber findet, bei stets weiterem Sinken des Apfelsäuregehalts eine Abnahme der Stärke statt, während Traubenzucker und Fruchtzucker weiterhin zunehmen, bis schließlich d. h. bei völliger Reife die Stärke völlig, die Apfelsäure fast völlig geschwunden sind und Traubenzucker und Fruchtzucker ihr Maximum erreicht haben.

Eine große Reihe graphischer Darstellungen erläutern die oben angeführten Daten.

Ein stellenweises Schwanken vom Traubenzucker und Fruchtzuckergehalt, derart, daß in manchen Fällen eine Zunahme der einen Zuckerart mit einer gleichzeitigen Abnahme der anderen Zuckerart verbunden ist, mag hier nur kurz erwähnt werden.

II. Unlösliche Kohlehydrate oder Mark.

Die in diesem Abschnitt behandelten Fragen beschäftigen sich hauptsächlich mit der Herkunft und Bedeutung der Pectinkörper, ohne daß die zahlreichen Versuche und analytischen Bestimmungen eine für die Praxis verwertbare Beantwortung erfahren hätten.

III. Makroskopische und mikroskopische Untersuchungen der Apfelstärke.

Nachdem eingangs über die Größe und Zusammensetzung der Äpfelstärke referiert wird (Größe der Einzelkörnchen schwankt zw. 1 und 16 μ ($\mu = {}^1/_{1000}$ mm) Durchschnittsgröße = 9 μ; ein Stärkekomplex setzt sich aus 2—5 einfachen Körnchen zusammen) erfolgt eine Beschreibung der Mittellamellen zwischen den Zellen. Als Mittellamelle bezeichnet man ja die älteren (äußersten) Auflagerungen zwischen einzelnen Zellen, die aller Wahrscheinlichkeit nach aus einer Pektinkalkverbindung bestehen.

Die übrigens schon länger bekannte Tatsache, daß diese Mittellamellen beim Kochen verquellen und sich lösen, ein Vorgang, der in derselben Weise bei der Reifung sich abspielt, hat hier nur insofern eine Bedeutung, als die vergleichenden Untersuchungen an kalt und warm gelagerten Äpfeln einen bemerkenswerten Unterschied erkennen ließen, dahingehend, daß bei kalt gelagerten Äpfeln die Quellung, entsprechend der langsamen Reifung, außerordentlich langsam eintrat. —

Die an Querschnitten in regelmäßigen Zwischenräumen vorgenommenen Untersuchungen des Stärkegehalts ergaben in Kürze folgendes. Z. B. Winter-Paradies

am 17. VIII. Stärke in der Umgebung des Kernhauses verschwunden, im Fruchtfleisch noch vorhanden,

am 24. IX. Zurückweichen der Stärke im Fruchtfleisch nach der Peripherie,

am 25. X. Alle Stärke verschwunden = Apfel reif.

Zusammenfassend läßt sich sagen, daß die Stärkeabnahme (also das Reifen) in zwei Stadien erfolgt:

1. Im Kernhaus } stets vom Zentrum nach der
2. Im Fleisch } Peripherie fortschreitend.

Bei Winteräpfeln gleichmäßig, bei Sommeräpfeln ungleichmäßig. **Dr. W. W.**

Digitized by Google

Inlichtingen aangaande de Engelsche Fruitmarkten voor Fruittelers in de Nederlanden, van J. C. van de Pol, London. Aufklärungen über die Englischen Frucht-, Blumen- und Gemüsemärkte für niederländische Landleute, Obstzüchter und Exporteure. Dargestellt von J. C. van de Pol, Mitglied der holländischen Handelskammer in London. 1909. Das Buch ist durch die Buchhandlung von C. H. Schippers 15, West Nieuwland in Rotterdam zu bekommen. Preis 35 cents (75 Pfge.).

Unter obigem Titel ist eine kleine, für Obst- und Gemüsezüchter außerordentlich wertvolle Schrift, in niederländischer Sprache und für niederländische Verhältnisse geschrieben, erschienen, welche den Zweck hat, die Züchter mit den englischen Marktverhältnissen sowie allen mit Exporthandel verbundenen Nebenumständen bekannt zu machen. Das Buch soll alljährlich neu aufgelegt werden. Die Schrift enthält auch für den der holländischen Sprache Unkundigen sehr wichtiges Adressenmaterial, es zeigt so deutlich, wie viel Mühe sich die Niederländer (Vereine mit Unterstützung der Regierung) geben, um ihre Obst- und Gartenprodukte in den englischen Riesenstädten abzusetzen, während die Franzosen, Belgier und Deutsche teils aus Indolenz, Ungeschicklichkeit, teils auch aus Ungunst der Transportverhältnisse nachhinken; nur die Franzosen machen in neuester Zeit Ernst, um ihre Früchte und Gemüse in verstärkter Weise nach England zu überführen.

In der Schrift wird zunächst die Art des englischen Fruchtmarktes überhaupt geschildert; denn für den fernab von den großen englischen Absatzgebieten wohnenden ländlichen Produzenten ist es natürlich sehr mühsam, das große Terrain und die günstigsten Konjunkturen zu übersehen. Der Markt selbst findet immer in gedeckten Lokalitäten statt, deren eingeteilte Stände an die Verkäufer (sales men) vermietet werden. Für jedes Collo (Ballen, Korb, Kiste), welches auf dem Markt zum Verkauf gebracht wird, muß von dem Verkäufer eine gewisse Gebühr bezahlt werden. Jedoch auch in der Nähe der Markthallen haben sich viele Verkäufer niedergelassen, welche eigene Verkaufslokale besitzen; ferner wird eine große Anzahl Früchte und Gemüse von den vielen Konservenfabriken unter der Hand aufgekauft, bevor die Ware noch den Markt erreicht hat. Die verschiedenen Märkte mit ihren verschiedenen Produkten haben zu verschiedenen Zeiten günstigen Absatz und günstige Preise, so daß die einzelnen marktlichen Umstände von den Verkäufern genau studiert werden müssen.

Wir erfahren, daß außer dem in der Obstbauzeitung bereits beschriebenen größten Fruchtmarkt Londons, dem Coventgarden, dem besten Absatzplatze für feine Frucht und junge Gemüse, in der Riesenstadt mit ihren 6 Millionen Einwohnern sich noch verschiedene andere Märkte befinden, wo ebenfalls ein großartiger Handel mit Obst und Gemüsen stattfindet, so der De Borough-Markt, der Spitalfields-Markt, der Bentford-Markt, der Stratford-Markt, ferner werden in den Großstädten Liverpool, Newcastle on Tyne, Leeds, Sheefield, Bradford, Hull, Manchester, Birmingham usw. an verschiedenen Plätzen mehrmals in der Woche Märkte abgehalten, denn das dicht bevölkerte England ist auf Holland trotz des Fruchtimportes aus Amerika und den Kolonien dringend angewiesen. Außer den Märkten gibt es aber in Englands größeren Städten überall Großhändler, welche ebenfalls den Verkauf niederländischer Produkte direkt vermitteln.

Von der Nationalen Vereinigung der Fruchthändler wurden bestimmte Normen für Verpackung und Lieferung festgesetzt, da das Obst für die Fabriken in anderer Verpackung als für den Markt geliefert werden muß. Für jede Obst- und Gemüseart ist die übliche Verpackungsart nach Form, Gewicht und Menge angegeben; außerdem gibt die Schrift über die Namen der verschiedenen Früchte und Gemüse in beiden Sprachen Auskunft; desgleichen findet man genaue Maßvergleichungen der beiden Länder und Aufklärung über die günstigsten Verkehrs- und Verschiffungsgelegenheiten zwischen Holland und England, ebenso über Gewichts- und Kursverhältnisse.

Information gibt die Schrift ferner über: Wie betreibt man den Exporthandel? Wie kann der Züchter möglichst direkt, ohne zu viel Zwischenhände, seine Produkte an das Publikum absetzen? Wie knüpft man Handelsbeziehungen an? Auf welche Weise macht man die Offerte? Wie vermeidet man Zweideutigkeiten in denselben, um späteren Streitigkeiten vorzubeugen? Wie vermeidet man das Risiko? Auf welche Weise verschafft man sich Auskunft über Solidität unbekannter Firmen?

Die Schrift gibt auch Aufklärung über das Konsignationswesen, über die Adressierung der Güter, über die Art der Bezahlung, über Prozeßwesen, über das englische Scheckwesen, über Fracht- und Verladebriefe, über Retournierung leerer Colli, über die Wohnsitze der Konsuln usw. usw.

Der Verfasser des Buches, Mr. J. C. van de Pol, Member of the Netherlands Chamber of Commerce S 7 B, Goudsche singel, Rotterdam, ist bereit, Anfragen niederländischer Interessenten zu beantworten.

A. Bechtle-Wallerston.

Versammlung und Obstbauvortragskursus.

33. Versammlung der Obst- und Weinbau-Abteilung.

Dienstag, den 13. Dezember 1910, nachmittags 2 Uhr, im Bankettsaal des Weinhauses „Rheingold", Berlin W., Bellevuestraße 19/20.

Tagesordnung:

1. Geschäftliche Mitteilungen.
2. Aufnahme neuer Mitglieder.
3. „Die Entwickelung des deutschen Obstbaues in den letzten 25 Jahren". Berichterstatter: Herr Gartenbaudirektor Ökonomierat Echtermeyer in Dahlem b. Steglitz.
4. „Die Anforderungen des Handels an die Behandlung des Obstes durch die landwirtschaftlichen Erbauer unter besonderer Berücksichtigung des Berliner Marktes". Be-

Digitized by Google

richterstatter: Herr städt. Verkaufsvermittler Emil Plaumann in Berlin.
5. Wünsche und Anträge aus der Versammlung.

III. Obstbau-Vortragskursus der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen am 15. und 16. Dezember 1910 zu Halle a. d. S., Kaiserstrasse 7.

Tagesordnung: Mittwoch, den 14. Dezember nachmittags $2^1/_2$ Uhr: Zusammenkunft im Provinzial-Obstgarten zu Diemitz zur Besichtigung des Gartens und des Winterobstsortiments.

Donnerstag, den 15. Dezember: $9^1/_2$ Uhr: Die Kirschenschauen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen und ihre Ergebnisse. Berichterstatter: Gartendirektor J. Müller, Vorsteher des Provinzialobstgartens zu Diemitz.

$10^1/_4$ Uhr: Feldmäßiger Anbau von Konservengemüse in der Hildesheimer Gegend. Berichterstatter: Kgl. Garteninspektor Weirup, Lehrer an der Landwirtschaftsschule zu Hildesheim.

$11^1/_2$ Uhr: Die Obst- und Gemüsekulturen der Stadt Emmerich a. Rhein und Erfahrungen mit der planmäßigen Unterweisung von Volksschülern im Obst- und Gartenbau in diesen städtischen Kulturen. Berichterstatter: Walther, Stadtgärtner und Leiter der Gartenbauschule zu Emmerich a. Rhein.

Von $12^1/_4$—1 Uhr: Besprechung der Vorträge.

$4^1/_4$ Uhr: Lichtbildervortrag: Die Ernährung und Düngung der Obstbäume nach praktischen Gesichtspunkten. Berichterstatter: Kgl. Ökonomierat Garcke-Zeitz.

$5^1/_4$ Uhr: Wichtige Abschnitte aus dem Gebiet des Obstbaues und des Obstabsatzes, erläutert an der Hand von Lichtbildern. Berichterstatter: O. Schindler, Vorsteher der Obstbauabteilung der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen.

Freitag, den 16. Dezember: 9 Uhr: Weiterentwicklung des Obstgutes Lichterfelde. Die schwerwiegendsten und am häufigsten wiederkehrenden Fehler im ländlichen Obstbaubetrieb. Berichterstatter: C. A. Overhof, Besitzer des Obstgutes Lichterfelde i. Altmark.

$9^3/_4$ Uhr: Das Umpfropfen älterer Obstbäume. Bedeutung, praktische Ausführung und Erfolge dieser Aufbesserungsarbeit. Berichterstatter: Kgl. Ökonomierat Lucas, Reutlingen.

11 Uhr: Praktische Ausübung der Obstverwertung im ländlichen und im städtischen Haushalt. Berichterstatter: Kgl. Garteninspektor Huber, Direktor der Obstbauanstalt in Oberzwehren.

Von $11^3/_4$ Uhr ab: Besprechung der Vorträge, danach Schluß des Vortragskursus.

Nachmittags bei genügender Beteiligung: Besichtigung der Zentral-Ankaufstelle der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen.

Eintrittsgeld 3 Mark für den einzelnen Tag und 5 Mark für den ganzen Lehrgang. — Vorausbestellungen von Eintrittskarten unter Einsendung des Geldes sind dringend erwünscht, damit die Vorträge pünktlich beginnen können.

Die Generalversammlung der Anhaltischen Obst-, Garten- und Gemüsebauvereine am 15. Oktober in Gernrode. Im Anschluß an die Obstausstellung des Kreises Ballenstedt in Gernrode fand die VI. Generalversammlung des Verbandes der Anhaltischen Obst-, Garten- und Gemüsebauvereine statt, die von ungefähr 50 Mitgliedern besucht war. Zu Punkt I der Tagesordnung „Kritik der Obstausstellung" sprach Herr Gartendirektor Müller-Diemitz und führte aus, daß die Aufgaben im allgemeinen gut gelöst wurden; vor allem hob er die Übersichtlichkeit der ganzen Ausstellung hervor. Die Beschickung der Ausstellung sei im großen ganzen reichlich, wenngleich bei einigen Aufgaben eine regere Beteiligung wünschenswert gewesen sei. Das ausgestellte Obst wäre von ganz vorzüglicher Beschaffenheit. Besonders günstig sei hierfür der Umstand gewesen, daß das Obst in diesem Jahr wenig unter Fusikladium zu leiden gehabt habe. Die Zahl der ausgestellten Sorten war nicht übermäßig groß, dabei war das Obstnormalsortiment des Kreises Ballenstedt ganz besonders berücksichtigt, was anzuerkennen sei. Das Verhältnis zwischen den Mengen der ausgestellten Äpfel und Birnen sei ein richtiges. Die Bestrebungen der Obstzüchter müßten darauf gerichtet sein, den Anbau von Äpfeln zu fördern und den Anbau von Birnen in den Hintergrund treten zu lassen. Die Aufgabe I „Das Obstnormalsortiment des Kreises Ballenstedt" war sehr gut gelöst und von 24 Ausstellern beschickt; ferner die Aufgabe V „Versorgung eines kleinen Haushaltes mit Winterobst für die Monate November bis Februar" der Reifezeit nach geordnet. Die Lösungen dieser Aufgabe zeigten eine gewissenhafte Arbeit. Der Referent bittet auf die Lösung dieser Aufgabe auch bei kommenden Ausstellungen möglichst Sorgfalt zu verwenden, denn diese Aufgabe sei namentlich für den Laien, der hierdurch lernen soll, welche Obstsorten für die verschiedenen Jahreszeiten am besten geeignet sind, sehr wichtig. Auch die Aufgabe VII „Die besten Einzelsorten" war sehr gut gelöst. Die Aufgabe VIII „Obstverwertung" war garnicht beschickt, was der Referent sehr bedauert, denn er hält es für wichtig, neben der Produktion schönen Obstes auch auf die richtige Verwertung für die Wintermonate hinzuweisen, um so den Obstabsatz mit zu heben. Die ausgestellten Baumschulartikel waren von ganz vorzüglicher Qualität. In der sich anschließenden Diskussion wurde empfohlen, die von Fusikladium befallenen Früchte mit einer 2—3prozentigen Eisenvitriollösung zu bestreichen, hierdurch sollen die Fusikladiumflecke bedeutend kleiner werden.

Über das seuchenhafte Obstbaumsterben, das seit den Jahren 1904/05 namentlich bei den Kirschbäumen sich gezeigt hat, berichtet Herr Dr. Störmer-Halle*). Nach den Ausführungen des Referenten ist schon dann, wenn die Krankheit sichtbar an der Baumkrone in Erscheinung tritt, die Infektion in allen Teilen des Stammes bis in die äußersten Wurzelspitzen nachweisbar. Beim Zerschneiden ausgehobener kranker Bäume zeigte sich, daß nicht nur die Rinde

*) S. Heft 7 1910 Seite 81 „Das Obstbaumsterben" von J. Müller-Diemitz und Dr. K. Störmer-Halle a. S.

Digitized by Google

erkrankt war, sondern die Krankheit sich bis ins Innere des Baumes fortsetzte; bei einem weiteren Schnitte fand man, daß die Krankheit in einer abgestorbenen Wurzel endete. Sie wanderte also vom Kernholz in das Splintholz und so in die Wurzel. An den Wurzelhaaren aber liegt die Verdauung für den Baum, und wenn die Verdauungsorgane gestört werden, fängt der Baum an zu kränkeln und muß schließlich eingehen. Der Grund der Erkrankung ist noch nicht völlig klar gestellt. Jedenfalls spielen die Bodenverhältnisse eine bedeutende Rolle dabei. Ein Überschuß von Kalk im Boden kann ebenfalls die Entwicklung dieser Krankheit begünstigen. Vorläufig muß man versuchen, der Krankheit vorzubeugen; dazu gehört nach Ansicht des Referenten die Versorgung des Bodens mit Stoffen, die zur gesunden Entwicklung des Baumes notwendig sind und die als Gesundheitsstoffe bezeichnet werden müssen. Der Stickstoff gehört nicht zu den Gesundheitsstoffen, denn wird er in zu starker Gabe verabreicht, so leiden die Pflanzen leicht unter Frost. Auch eine Düngung mit Jauche kann schädlich wirken. Gesundheitsstoffe sind Kali, Phosphorsäure, Schwefelsäure und Kalk. Eine Düngung mit gutem Rindermist ist sehr empfehlenswert.

Es ist festgestellt, daß das seuchenhafte Obstbaumsterben periodisch auftritt, denn vor ungefähr 30 Jahren ist diese Krankheit ebenfalls hier und dort beobachtet worden. Man glaubt, daß es im Zusammenhang steht mit den Witterungsverhältnissen, die ebenfalls einem 30jährigen Wechsel unterliegen.

Der Referent fordert zum Schlusse jeden praktischen Obstzüchter zur Beobachtung dieser Krankheit auf. Ferner gibt er dem Wunsche Ausdruck, daß von den Mitteln, welche gelegentlich des Universitätsjubiläums in Berlin von Seiner Majestät dem deutschen Kaiser für die wissenschaftliche Forschung in Aussicht gestellt worden sind, auch die nötigen Mittel für obstbauliche Forschungen bereit gestellt werden möchten.

Der dritte Referent, Direktor Jauchen-Zerbst, berichtet über die diesjährige Tagung und die Feier des 50jährigen Bestehens des D. P.-V. in Eisenach. Zum Schlusse hebt er besonders hervor, daß der Pomologenverein an der Spitze aller obstbaulichen Bestrebungen Deutschlands marschiere und daß es jedem, der sich berufen fühle, an der Hebung des deutschen Obstbaues mitzuarbeiten, sehr zu empfehlen sei, auch Mitglied des Pomologenvereins zu werden.

Über den Ausfall der diesjährigen Obsternte berichteten die Vereinsvertreter aus den verschiedenen Kreisen. Danach waren in B a l l e n s t e d t: Äpfel gut, Birnen gering, Pflaumen gering, Kirschen mittel, Pfirsiche gering, Beerenobst gut; in C ö t h e n: Äpfel gut, Birnen mittel, Süßkirschen mittel, Sauerkirschen gut bis mittel, Pfirsiche mittel, Beerenobst gut; in D e s s a u: Äpfel gut bis sehr gut, Birnen gering, Kirschen gering, Pflaumen sehr gering; in Z e r b s t: Äpfel gut, Birnen gering bis mittel, Kirschen sehr gering, Pflaumen sehr gering, Pfirsiche und Aprikosen zum Teil sehr gut, Beerenobst mittel.

Jauchen, Direktor der landw. Schule in **Zerbst.**

Rundschau und Mitteilungen.

Bericht über den Obstmarkt Herford. Der am 25. und 26. Oktober 1910 vom Obst- und Gartenbauverein Herford eingerichtete Obstmarkt war gut beschickt. Von 21 Obstzüchtern wurden aus dem Kreise Herford 175 Zentner Obst angeliefert, leider nur wenig Birnen, bei denen in diesem Jahre die Reife zu schnell eintrat. Vertreten waren besonders Schöner von Boskoop 60 Ztr., Goldparmäne 16 Ztr., Graue Renetten 20 Ztr., außerdem kleinere Mengen von Multhaupts Renette, Schillers Rosenapfel, Gravensteiner, Zwiebelapfel, Goldrenette von Blenheim, Tiefblüte, ferner verschiedene Wirtschaftssorten. Es wurden zirka 125 Ztr. verkauft; der Gesamterlös betrug rund 1400 Mark, sodaß ein Durchschnittspreis von 11,20 Mark erzielt wurde.

Für Tafelobst wurden seitens des Obstmarktkomitees 12—15 Mark, für Gravensteiner, Goldrenette von Blenheim 16—20 Mark, Birnen 18—20 Mark festgesetzt und vom Publikum gerne gezahlt. Die Preise für Wirtschaftsobst bewegten sich zwischen 6 bis 12 Mark, je nach Sortierung.

Der Verkauf fand mittels besonderer Blocks durch Beauftragte des Obstmarktkomitees statt. Eine Hauptkassenstelle war nicht eingerichtet, weil sich diese hier infolge Andrängens der Käufer als wenig praktisch erwiesen hat. Die Abrechnung erfolgt auf Grund der Verkaufsblocks nur nach der bei der Anlieferung am Vortage aufgestellten Obstliste.

Die Gesamtunkosten für Miete der Markthalle, Hilfe, Drucksachen, Porto usw. betragen für diesen Obstmarkt 70 Mark, die durch die von den Obstlieferanten erhobene Provision — Mitglieder 5 Prozent, Nichtmitglieder des Vereins 8 Prozent — gedeckt wurden.

Für spätere Märkte soll die Anlieferung in kleineren Packungen von etwa 12½ kg, je nach Sorte auch 5 und 10 kg, und neben Winterobst auch von r e i c h l i c h e m H e r b s t o b s t angeregt werden. Der Markt soll auf einen früheren Tag gelegt und er, wenn es die Anmeldungen zulassen nur an einem Tage abgehalten werden. Die Obstlieferanten sind mit dem diesjährigen Erfolg zufrieden, aber auch die Käufer äußerten sich befriedigend über die gleichmäßige Sortierung.

F. Mey-Herford.

Im Oktober d. J. ist die erste Waggonsendung von Früchten aus der Krim, die für den Export nach England bestimmt waren, in St. Petersburg angelangt. Das Obst war in einem besonders konstruierten Kühlwaggon befördert worden, ist aber verdorben dort angekommen. Man ist im Zweifel darüber, ob das Verderben der Früchte auf die Konstruktion dieses Waggons zurückzuführen ist, oder ob überhaupt der Fruchttransport in Kühlwaggons sich nicht empfiehlt. Jedenfalls sollen die Versuche fortgesetzt werden.

Digitized by Google

Die Exporteure rechnen zunächst nicht mit einem Gewinn; das englische Publikum soll erst an das russische Obst überhaupt gewöhnt werden. Im übrigen aber ist von den Vertretern der englischen Firmen, die sich mit den Produzentenvereinigungen an Ort und Stelle in Verbindung gesetzt haben, ausgerechnet worden, daß ein lohnender Export sehr wohl möglich ist, wenn gutes Obst geliefert wird. Man leitet den Export über baltische Häfen, weil von den südrussischen Häfen aus keine regelmäßigen Dampferverbindungen neah England bestehen.

Der Obstbau und die bayerischen Landräte. An die bayerischen Landräte aller Kreise wird eine Bitte gerichtet, daß jeder Kreis ca. 8000—10 000 Mark für Aufstellung von Bezirksbaumwärtern bewilligen und dafür lieber Prämien für Obstanlagen usw. streichen möge. Es stehen so enorme Kapitalswerte auf dem Spiele, daß die Ausgaben für die Baumwärter einer Prämie im Versicherungswesen gleich zu erachten seien. Für 100 Bezirksbaumwärter wären 170 000 Mark nötig, wovon je die Hälfte auf die Kreise und Distrikte käme, mithin kommen auf die einzelnen Kreise zwischen 8000—10 000 Mark, annähernd 25 bis 30 Millionen Mark werden aber durch die Baumwärter ins Verdienen gebracht. Es gibt also sichtlich keine rentierlichere Geldanlage und an diesem Nutzen nimmt Stadt und Land, Produzent wie Konsument, also die Gesamtbevölkerung teil.

Umpfropfen von Kirschbäumen. In den Niederlanden wird das Umpfropfen von Kirschbäumen zur Vermehrung ihrer Fruchtbarkeit anempfohlen. Auch in England hat man in letzter Zeit große alte Kirschbäume mit großem Erfolge umgepfropft. Dadurch wird die Meinung mancher Obstzüchter, als ob diese Operation bei alten Bäumen sich nicht mehr bewerkstelligen lasse, widerlegt. **Bechtle.**

Personalien.

Georg Bergfeld, städtischer Garteninspektor in Erfurt, konnte am 1. Oktober d. J. auf sein 25jähriges Jubiläum als städtischer Garteninspektor in Erfurt zurückblicken. Trotz größter Geheimhaltung seines Ehrentages hatten es sich doch eine stattliche Anzahl Freunde und Kollegen nicht nehmen lassen, dem allgemein beliebten, anspruchslosen und hochgeschätzten Manne zu seinem Jubiläum zu gratulieren und ihm als Zeichen ihrer Liebe und Hochachtung prächtige Geschenke zur Erinnerung an diesen Ehrentag darzubringen. Auch der D. P.-V., dessen treues Mitglied unser Georg Bergfeld seit dem Jahre 1879 ist, will in der Reihe der Gratulanten nicht fehlen und entbietet ihm hiermit seine herzlichsten Glückwünsche. Möge ihm noch eine recht lange und frohe Zukunft beschieden sein! In der Festschrift, welche der D. P.-V. in diesem Frühjahre zu seinem fünfzigjährigen Jubiläum herausgab, finden wir Herrn Georg Bergfeld in der Ehrentafel und in der Liste solcher Mitglieder mit aufgeführt, welche länger als 25 Jahre Mitglied des D. P.-V. sind. Außerdem wurde er in der Generalversammlung des D. P.-V. in Eisenach einstimmig zum korrespondierenden Mitglied ernannt.

Als in den 90er Jahren eine größere Anzahl Sektionen in den verschiedensten Gegenden des Deutschen Reiches zu dem Zwecke gebildet wurden, den Arbeiten des D. P.-V. zu größerer Aufmerksamkeit und Tätigkeit zu verhelfen, war es Georg Bergfeld, welcher an die Spitze der Sektion Thüringen des D. P.-V. in Halle gewählt wurde und mit dessen Hilfe die Sektion in den verschiedensten Städten Thüringens recht erfolgreich gearbeitet hat. Gerne denken noch viele Obstzüchter und Obstbaufreunde an die stets gut besuchten, genuß- und erfolgreichen Versammlungen zurück. Auch sie werden sich gewiß gerne oben ausgesprochenen, herzlich gemeinten Wünschen anschließen. Bißmann.

Ernst Stabe, bisher Garteninspektor des Ritterguts Rüdersdorf i. M. (Besitzer August Thyssen jun.) hat diese Stellung aufgegeben und wurde als Obergärtner von der Gemeinde Friedenau bei Berlin gewählt.

Carl G. Dahl, korrespondierendes Mitglied des D. P.-V., bisher Direktor in Atvidaberg, übernahm die Stellung des Direktors der Obst- und Gartenbauschule in Akarp in Schweden.

A. Janson, bisher Obstbauinspektor in Köstritz und Dozent für Obst- und Feldgemüsebau an der Universität in Jena hat seine Stellung aufgegeben, um die Anlage, Einrichtung und spätere Leitung einer neuen Lehranstalt für Gartenbau in Peine-Hannover zu übernehmen.

Neu eingegangene Preisverzeichnisse.

Bohlen, Focko, Halstenbecker Baumschulen, **Halstenbeck** in Holstein.
E. Pflanz, Baumschulen, **Böhlen-Leipzig.**
Ed. Poenicke & Co. G. m. b. H., „Der Gartenfreund in Stadt und Land", **Delitzsch.**
J. C. Schmidt, Hoflieferant, **Erfurt.**
Steinmeyer & Wolkenhaar, G. m. b. H., Leer, **Ostfriesland.**
G. W. Uhink, Gärtnerei zum Lindenhof, **Bühl, Baden.**
Henkel, Großgärtnerei, **Darmstadt.**
Holder, Gebr., Fabrik für Pflanzen- und Baumspritzen, **Metzingen, Wttbrg.**
Rich. Aug. Jahn, Kisten und Holzwarenfabrik, **Meuselbach in Thüringen.**
S. Kunde & Sohn, Gartenwerkzeugfabrik, **Dresden A. 21,** Kipsdorferstr.

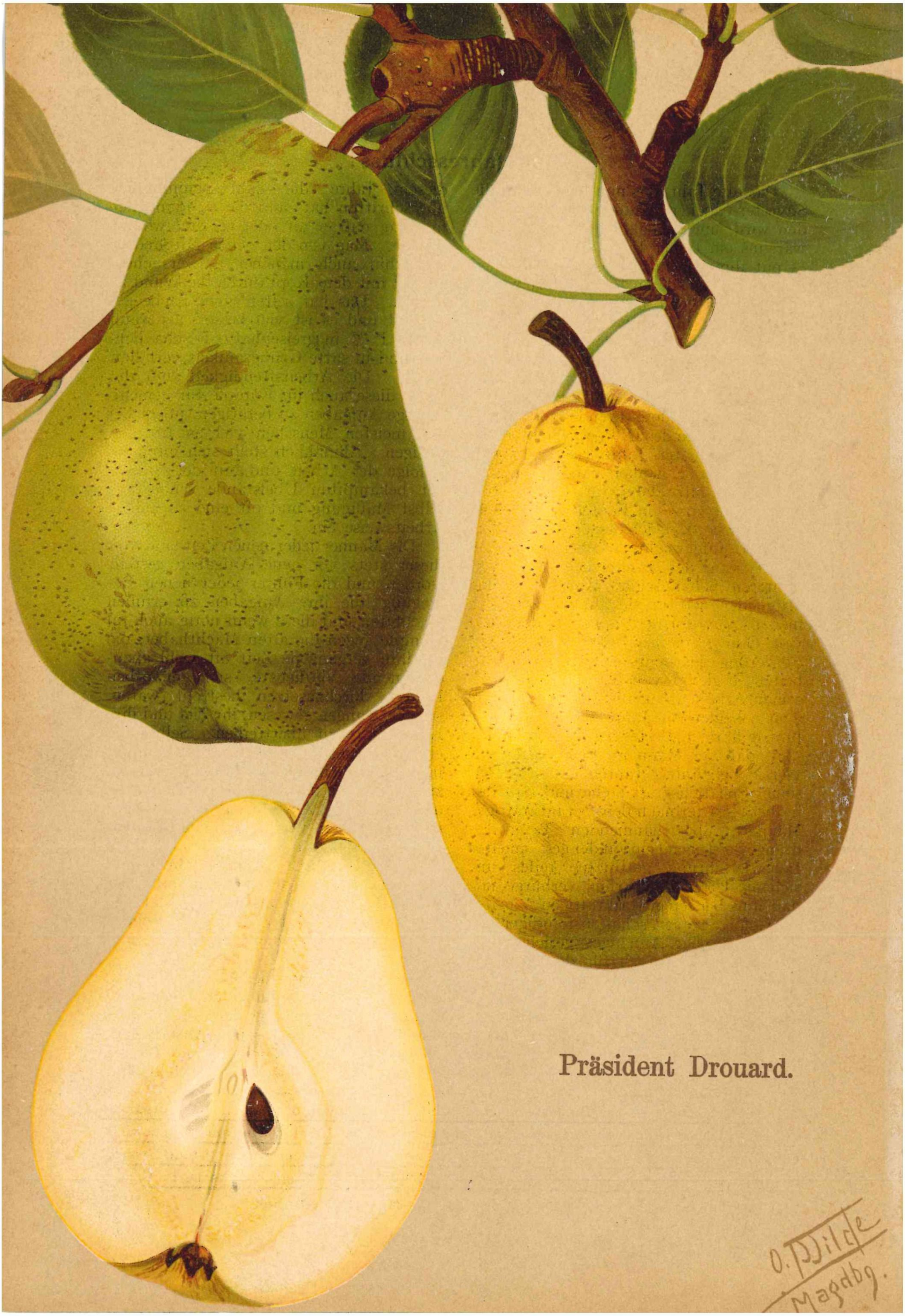
Von der Firma Otto Hinsberg in Nackenheim a. Rh. als Vertreterin der Agrikultur-Abteilung der Schwefelproduzenten, G. m. b. H. in Hamburg, sind dem D. P.-V. 5 Kannen zu je 5 Kilo kalifornische Brühe zu Versuchszwecken zur Verfügung gestellt. Obstzüchter, die mit der kalifornischen Brühe Versuche anzustellen beabsichtigen, wollen sich unter Bezugnahme auf diese Mitteilung der Deutschen Obstbauzeitung direkt mit der Firma Otto Hinsberg in Nackenheim in Verbindung setzen.

Verantwortlich für die Schriftleitung: Vorstand des D. P.-V., Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei, Stuttgar-

Digitized by Google

DEUTSCHE
GARTENBAU-
BIBLIOTHEK
E.V. BERLIN

Digitized by Google



Präsident Drouard.

Zum Jahresschluss!

Das alte Jahr, das nun bald, wenn die Silvester-Glocken läuten, von uns scheiden wird, um niemals wieder zu kehren, war uns ein treuer Freund. Vielen wird es mit ihm wie mit lieben Menschen im Leben ergehen, deren hohen Wert wir zu spät und oft erst dann ganz erkennen, wenn sie für immer von uns geschieden sind. Mit dem scheidenden Jahre hat uns manche von ihm gebrachte, von uns getragene Sorge und Arbeit, aber auch manches in ihm erlebte Glück und manche von ihm gespendete Freude verbunden. Den Mitgliedern des D. P.-V. wünsche ich, daß sie dem alten Jahre viel Glück und viele Freude zu danken haben mögen.

An die Spitze derer, für die das scheidende Jahr 1910 ein Freude- und Glückspender war, darf sich der D. P.-V. stellen. In neu aufgewachter Lebenskraft, gestärkt von der zahlreichen weit verbreiteten Schar seiner Mitarbeiter und Mitglieder, wie er sie ähnlich zahlreich niemals zuvor besessen hat, unterstützt von dem Vertrauen aller, die für die Förderung des deutschen Obstbaues arbeiten, begleitet von dem Erfolge vieler seiner Arbeiten, durfte der D. P.-V. in dem scheidenden Jahre den Tag seines fünfzigjährigen Bestehens begehen. Man sagt, daß der Mann im Lebensalter von vierzig bis fünfzig Jahren auf der Höhe seiner Schaffenskraft stehe und daß ihm in diesem Alter nach dem bei tatkräftigen Männern überschäumenden Tätigkeitsdrange der Jugend ein auf der gesammelten Lebenserfahrung gestütztes reifes und sicheres Urteil den Erfolg verbürge und daß ihm bei seinen tatkräftigen Arbeiten ein Gefolge treuer, schaffensfreudiger und kampfesfrischer Anhänger gesichert sei. Ich glaube, daß auch für den D. P.-V. diese Lebenserfahrung zugetroffen ist. Darüber hinaus steht ihm noch eine andere und zwar die beste und stärkste Kraft zur Seite, das ist die erfreuliche Verjüngung, die ihm immer von neuem durch die vielen neuen Mitglieder erwächst, die in diesem Jahre die Zahl neunhundert überschritten hat, und die es unmöglich machen, daß er alt oder veraltet werden könnte. Mag von den neuen Mitgliedern immerhin auch mancher es versuchen, einmal mit dem Kopf durch die Wand zu rennen. Das hat selten einer Sache geschadet und es ist viel besser, als wenn der D. P.-V. in greisenhafte Beschaulichkeit und in satte Genügsamkeit verfallen würde. Die Arbeitsfreudigkeit und die Lust, diese auch im Kampfe für gemeinnützige Aufgaben zu betätigen, pflegt bei den meisten Menschen viel zu früh zu endigen. Allmählich stellt sich mit dem Erfolge der Arbeit und mit der Abhilfe der bekämpften Übelstände schon von selbst Mäßigung und oft eine zu ruhige Arbeitsweise ein.

Die Männer jeder neuen Zeit sind von dieser stets vor neue Aufgaben gestellt worden und die Führer jeder neuen Bewegung, die ihre Aufgaben zu erfüllen trachteten und diese wenn nötig auch im Kampfe gegen die alten Machthaber, die für ihre vergangene Zeit oft wohl anzuerkennende Verdienste sich erworben hatten, durchzusetzen bestrebt waren, sind gezwungen gewesen, ihr Ziel und ihre Kampfesart zu übertreiben. Selbst die eigenen treuen Anhänger und Mitkämpfer für neue gemeinnützige Aufgaben müssen zuweilen über das Maß des erreichbaren und über die Ausführung des Arbeitsplanes getäuscht werden, um den Glauben zu befestigen, daß der Erfolg ihres Kampfes und ihrer Arbeit so schnell und sicher herbeigeführt werden könnte, wie sie es selbst hoffen. Der D. P.-V. hat dies im Laufe seines fünfzigjährigen Bestehens wiederholt und nicht zu seinem Nachteil erlebt.

Nur wenige Mitglieder des D. P.-V. erlangen einen Einblick und genauere Kenntnis von der Menge der Arbeiten und von den mehr als vielseitigen Ansprüchen, die täglich an den Vorstand und an das Geschäftsamt des D. P.-V. gestellt und

Diesem Hefte ist das Inhaltsverzeichnis und das Titelblatt des laufenden Jahrganges der Deutschen Obstbauzeitung beigelegt. Die Aufstellung des Inhaltsverzeichnisses, das nicht vor dem vollendeten Druck dieses letzten Heftes abgeschlossen werden konnte, ist die Ursache der um einige Tage verzögerten Zustellung dieses Heftes an die Mitglieder des D. P. V.

Digitized by Google

von diesen erfüllt werden. Das scheidende Jahr hat wiederum größere Anforderungen gestellt als die vorangegangenen Jahre. Die Arbeiten für das fünfzigjährige Bestehen des D. P.-V., für den Lehrgang in München, für die Vorbereitung der Lehrreisen, für den Obstnachrichtendienst, für die Redaktion der Deutschen Obstbauzeitung und der Obstmarktberichte, für die große Zahl der verlangten Kreditauskünfte und für die dadurch notwendigen gewissenhaften und vorsichtigen Nachfragen, für die Menge der täglich einlaufenden Adressen-Änderungen und Berichtigungen der Mitglieder und Adressenlisten für den Versand der Deutschen Obstbauzeitung und der Obstmarktberichte, die alle stets unverzüglich ausgeführt werden müssen, für die Kassenführung, welche in Einnahmen und Ausgaben im Jahre 1910 auf jeder Seite die Summe von 73 000 Mark erreichten, für den Anzeigenteil und schließlich für die Menge der täglichen Anfragen um Auskünfte und Raterteilung, haben von allen, die in Eisenach im Vorstande und im Geschäftsamte tätig sind, ihre ganze Arbeitskraft oft bis über die berechtigte Grenze des Möglichen gefordert.

Trotzdem glaubte sich auch in diesem Jahre ein und der andere berechtigt, gegen den Vorstand des D. P.-V. und dessen Art seiner Arbeit Angriffe machen zu dürfen. Das geschieht nun freilich auch sonst vielfach und selbst die bedeutendsten und größten Männer, die für alle Zeit in ihren Werken weiter leben, haben sich derartige Angriffe gefallen lassen müssen. Merkwürdig ist es aber doch, daß im Obst- und Gartenbau die abfällige und selbst gehässige Kritik oft nur von Nichtmitgliedern des D. P.-V. und von Leuten geübt wird, die den Beweis ihres eigenen Könnens in ihrem Berufe niemals erbracht und die im Gegenteil bei der selbständigen Ausübung ihres Berufes oft genug Schiffbruch erlitten haben. Wer hätte nicht in seinem Leben Beispiele gekannt, daß für viele Menschen die Kritik und die Erteilung von Ratschlägen viel leichter ist, als durch eigene sachkundige erfolgreiche Arbeit die Richtigkeit und die Berechtigung der von ihnen erteilten Ratschläge zu beweisen. Es ist im Berufsleben durchaus nicht die Kritik, auf die es allein ankommt, um eine große Sache erfolgreich zu fördern. Nur durch tatkräftige Arbeit wird der Erfolg herbeigeführt, auch dann, wenn die, die inmitten der Arbeit und des Kampfes für diese stehen, Fehler machen. Es gibt keinen Menschen, der selbst bei dem besten Willen und der größten Erfahrung nicht in einer und der anderen seiner Maßnahmen dem Irrtum oder dem Fehlschlage unterworfen wäre. Nicht den Kritikern, wohl aber den Männern gebührt das Vertrauen, die für eine große gemeinnützige, von ihnen als gut und nützlich erkannte Sache ihre Kraft und ihre Erfahrung unentwegt einsetzen, um damit dem Nutzen vieler zu dienen.

Wer erfolgreich schaffen soll, gebraucht unbedingt das Vertrauen und die Zustimmung derer, denen die Arbeit zum Nutzen dienen soll. Es darf für den D. P.-V. deshalb eine große Freude sein, daß auch in diesem Jahre von sehr zahlreichen Mitgliedern, darunter von vielen Behörden und Körperschaften, dem Vorstande des D. P.-V. für die Arbeiten und für die Erfolge des D. P.-V. vollste Anerkennung und auch die Bereitwilligkeit ausgesprochen worden ist, künftig die Arbeiten des D. P.-V. noch mehr als bisher zu unterstützen. Deshalb möge es der D. P.-V. und alle, die für ihn und für den Obstbau treu arbeiten, auch künftig mit dem Wahlspruch halten: Mach es Wenigen recht, Allen gefallen ist schlimm.

Deutscher Fleiß und deutsche Ausdauer haben bisher noch immer überall den Sieg davongetragen. Das lehrt und beweist uns auch die Geschichte des D. P.-V., der in fünfzigjähriger Arbeit dem deutschen Obstbau ein treuer und erfolgreicher Vorkämpfer gewesen ist und dessen Mitglieder und Vorstand auch in Zukunft schaffensfreudig, lebensstark und kampfesfrisch die Arbeiten des D. P.-V. zum Nutzen des deutschen Obstbaues fortführen werden.

An die Mitglieder und an die zahlreichen Freunde des D. P.-V. richte ich die freundliche Bitte, die Deutsche Obstbauzeitung auch künftig weiter verbreiten und dem D. P.-V. neue Mitglieder zuführen zu helfen. Der D. P.-V. hat auch in diesem Jahre, in dem er auf sein fünfzigjähriges Bestehen zurückblicken konnte und in dem die Deutsche Obstbauzeitung mit ihrem neuen Gewande dank der eifrigen Mitwirkung der zahlreichen Mitglieder, Freunde und Mitarbeiter einen verbesserten und vermehrten Inhalt erhielt, bewiesen, daß er bestrebt ist, die Vereinsschrift für ihren Leserkreis immer

Digitized by Google

wertvoller zu gestalten. Der Umfang der Deutschen Obstbauzeitung ist in diesem Jahre um 148 Seiten, gleich mehr als 12 Hefte über die üblichen regelmäßigen 24 Jahreshefte hinaus vermehrt worden. Die Mitglieder haben in diesem Jahre die mit großen Kosten hergestellte, umfangreiche und wertvolle Festschrift, ferner das im Reichsamte des Innern herausgegebene Heft 17 der „Veranstaltungen zur Förderung des heimischen Obstbaues und der heimischen Obstverwertung", zwei Nachträge zum Verzeichnis der Vereinsbüchersammlung, ein neues Mitgliederverzeichnis und zwei Nachträge zu diesem, und soweit sie diese verlangt haben, die wöchentlich erscheinenden Obstmarktberichte des D. P.-V. kostenfrei zugeschickt erhalten. Diese Druckschriften, der IV. Lehrgang in München, an dem 210 Mitglieder des D. P.-V. teilgenommen haben, die von 16 Mitgliedern mit Reisebeihilfen des D. P.-V. unternommenen Lehrreisen nach England, Holland, Belgien und in deutsche Obstbaubezirke, die Ermittelung für die sehr viel gefragten Kreditauskünfte und viele andere Arbeiten haben trotz aller Sparsamkeit sehr erhebliche Ausgaben erfordert, die nur bestritten werden konnten, weil dank der erfolgreichen Werbetätigkeit vieler Mitglieder die Mitgliederzahl sich seit dem Jahre 1907 verdoppelt hat. Sofern auch im neuen Jahre die Zahl der bisherigen jährlichen Anmeldungen neuer Mitglieder nur annähernd erreicht wird, wird der D. P.-V. am Ende des Jahres 1911 4000 Mitglieder zählen.

Ich richte an die Mitglieder des D.P.-V. die Bitte, nicht nur durch Zuführung neuer Mitglieder, sondern auch durch lehrreiche und wertvolle Beiträge dem D. P.-V. auch künftig helfend und fördernd zur Seite stehen zu wollen.

Ich danke herzlichst allen, die dem D. P.-V. in dem nun zur Rüste gehenden Jahre Freunde, Mitarbeiter und Ratgeber waren; ich bitte, es auch im neuen Jahre und in weiterer Zukunft bleiben zu wollen.

Ich wünsche den Mitgliedern des D. P.-V. ein recht frohes Weihnachtsfest und einen glücklichen und schönen Abschluß des alten Jahres.

Lorgus.

Birne Präsident Drouard.

Eine französische Züchtung, die anfangs der siebziger Jahre von Louis Leroy in Angers in den Handel gebracht worden ist.

G e s t a l t: sehr groß wie die Früchte unserer Abbildung, sobald Boden und Lage zusagen. Nach der Stielseite stark verjüngt, nach dem Kelche zu in ihrem größten Durchmesser 80—90 mm, Länge 100—120 mm; in ihrer Form ähnlich einer besonders großen Frucht der Napoleons B.B. S t i e l: 20—25 mm stark und holzig; häufig mit ausgeprägter seitlicher Wulst versehen. S c h a l e: in der Baumreife grasgrün, später hellgelb, mit kleinen rostfarbigen Punkten, zuweilen am Kelch auch etwas rostfleckig. F l e i s c h: gelblichweiß, in nicht zusagenden Lagen am Kernhause steinig, sonst sehr saftreich und schmelzend, von würzigem Geschmack. R e i f e: November bis Dezember, in manchen Jahren auch bis Januar und Februar. W u c h s: Baum kräftig und gesund, außerordentlich fruchtbar, wächst auf Quittenunterlage gut. Wie alle aus Frankreich stammenden späten Winterbirnen ist auch Präsident Drouard anspruchsvoll und verlangt warmen Boden und günstige Lage.

Die F r u c h t gleicht in manchen Stücken einer Napoleons-Butterbirne.

K e l c h: groß, sternförmig ausgebreitet. Blättchen lang, fein wollig, Einsenkung tief, eng, die eine Seite stärker ausgebildet.

S t i e l: mittellang, dick, gerade, gelblich grün und hellbraun. Vertiefung mitteltief, eben, oft auch mit einem kleinen Wulst an der einen Seite. — S c h a l e: weißlichgrün, später zitronengelb, mit grünlichem Schimmer; Punkte zahlreich, fein, braun; ist rauh anzufühlen, etwas feinen Rost um den Kelch. — K e r n h a u s: klein, tiefsitzend, Kammern klein, Kerne groß, Achsenhöhle wenig offen. — K e l c h h ö h l e flach, mit engem Kanal. — F l e i s c h: saftreich, schmelzend, weinig, November bis Februar.

C. Matthiesen, Villa Pomona, **Olstykke,** Dänemark.

Digitized by Google

„Wenn zwei dasselbe tun, ist es nicht dasselbe.“ Wenn über ein und dieselbe Frucht verschiedene Gutachten eingeholt werden, wird man wohl nie ganz übereinstimmende Resultate erhalten. Das dürfte auch bei Präsident Drouard der Fall sein.

Ich stelle dieser Birne, die französischen Ursprungs ist, das beste Zeugnis aus. Sie ist im hiesigen Hofgarten als senkrechter Cordon, Pyramide und Belgischer Cordon vorhanden und in jeder Form bewährt sie sich als reich- und regelmäßig tragende Birne, die man äußerlich wohl mit einer Diel vergleichen könnte, obwohl sie etwas länger ist und eine glänzende, glatte Schale hat, die bei Vollreife schön gelb sich färbt! Ich notierte mir als Blütezeit Mitte April und als Ernte die ersten Tage des Oktober. Ihre Haltbarkeit dürfte sich bei geeignetem Lagerraum wohl bis auf den Januar erstrecken. Bei uns war sie die beste Dezemberbirne, die als Schau- und Tafelfrucht gleich wertvoll ist. Sie ist saftreich, von süßem Geschmack mit weißem Fleisch. Wohin sie bisher verkauft wurde, fand sie Anklang. Ich habe sie schon seit einigen Jahren ins Herz geschlossen und empfehle sie, wo ich nur immer kann. In guten Jahren — oder ich will sagen bei guter Kultur — erreichen die Früchte ein Gewicht bis zu 600 gr. — Ich empfehle sie für Sac de france! Der Baum scheint leider empfindlich gegen Fusicladium! — Die Früchte hängen fest am Stamm.

R. Ahrens-Baden-Baden.

Präsident Drouard ist eine wertvolle Wintertafelbirne. Im Gegensatz zu Napoleons Butterbirne, mit der sie in ihrem ganzen Aufbau, in der Stellung und Färbung der Blätter, in der Form und Farbe der Frucht sehr viel gemein hat, ist ihr Wuchs kräftig, so daß man sie für Formbäume auf Quitten veredeln muß. Sie ist widerstandsfähig gegen Fusicladium, ich habe wenigstens nirgends schwarzfleckige Birnen von der Präs. Drouard angetroffen, während Napoleons Butterbirne vielerorts befällt. Im Geschmack steht sie freilich hinter der Napoleons B. B. zurück. Bei der verhältnismäßig geringen Zahl wirklicher Winterbirnen verdient aber die Präs. Drouard weite Verbreitung. Sie ist reichtragend, regelmäßig und dicht mit kurzem Fruchtholz besetzt, auch in der Blüte ist sie ganz verschieden von der Napoleons B. B.

J. Müller-Diemitz.

Der Baum der Birne Präsident Drouard trägt bald und reich, wächst gut auf Quitte und läßt sich leicht zu hübschen Pyramiden erziehen. Die große, stumpfbirnförmige, gelblichgrüne Frucht hat saftreiches, schmelzendes, süßsäuerliches, leicht gewürztes Fleisch und ist eine gute, von Anfang Dezember bis gegen Anfang Februar nutzbare Tafelfrucht.

L. Späth, Baumschule, Baumschulenweg.

Beerenobstbau im Alten Lande.

Von **Heeschen-Neuenfelde.**

Wohl kaum anderswo ist der Beerenobstbau so zu einer Spezialkultur ausgewachsen, wie im Alten Lande. Bedingt ist dies durch die unmittelbare Nähe der großen Städte, besonders Hamburg, Altona, Harburg, deren Märkte zu jeder Tageszeit leicht per Schiff zu erreichen sind, und gerade deren Nähe ermöglicht es auch, möglichst günstige Marktlagen auszunutzen. Sodann ist auch der Boden, wie das Klima für Beeren hier äußerst günstig. Er ist stark produktiv und das feuchte Klima, beides bringt rasch die jungen, zarten Früchte zu einer verkaufsfähigen Größe.

An Beerenarten werden Stachel-, Johannis- und Himbeeren gebaut.

In den Vordergrund tritt die Stachelbeere. Sie ist zwar an sich nicht die meist rentierende, das ist die Johannisbeere, aber sie ist die sicherste. Die Johannisbeere ist abhängig von der Himbeere. Sämtliche Beerenanlagen finden sich als Unterkulturen unter Obsthochstämmen, bezw. als Zwischenkulturen junger Anlagen. Als erstere geben sie noch eine sehr gute Nebeneinnahme, freilich manchmal auf Kosten der Hochstämme, als letztere, eine vorzügliche Bodenausnutzung vor Ertrag der Neuanlage.

Früher wurden sämtliche Beerensträucher zu dicht gepflanzt, meist 1 m in den Reihen und 1 m Reihenentfernung. In letzter Zeit pflanzt man $1^1/_2$—2 m Entfernung Reihe und Busch. Der Übelstand der zu dichten Pflanzung ist: die zahlreichen Stämmchen der Sträucher bilden mit ihrem großen, dichten Laub ein für Regen, Luft und Licht undurchdringliches Dach über dem Erdboden und nun nicht bloß, daß sie ja selbst viel Wasser dem Erdboden und somit den Hochstämmen entziehen, sondern sie verhindern besonders den Hochstämmen den Wasserniederschlag zu

Digitized by Google

denselben, so daß der Boden förmlich dürr wird bis in tiefe Schichten. Und gerade dies ist von der größten Nachteiligkeit, denn wenn auch der Boden nährstoffreich genug ist oder gemacht werden kann für Hochstämme und Unterkultur, so hindert eben das Unterbinden des Wasserzuflusses in den Boden das Auflösen und Zuführen der Nährstoffe zu den Wurzeln der Hochstämme.

Die Stachelbeere. Wie schon gesagt, wird sie als Unterkultur angebaut. Doch

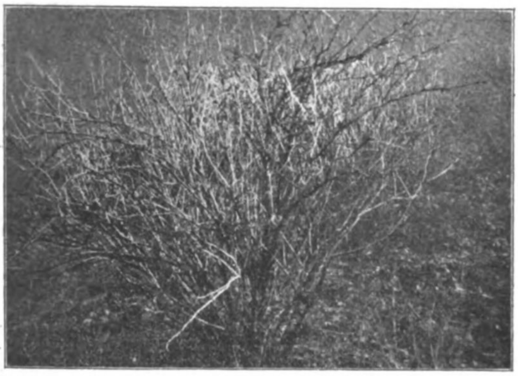


Abb. 1. Stachelbeerbusch vor dem Auslichten. (Altes Land.)

nicht bloß als solche. Oft sind auch noch bei kleineren Besitzern die 2—3 m schmalen Landstreifen um die Häuser herum, ja selbst die kleinen freien Plätz vor den Häusern bis an die Verkehrsstraße des Ortes hinan mit Stachelbeeren bepflanzt. Solch intensive Bepflanzung und Bodenausnützung ist nicht Geschmacklosigkeit, sondern Bedingung, dem kleinsten Besitze die höchste Rente abzugewinnen. Doch, damit nun auch die höchstmöglichste Rente erzielt wird, so ist auch eine rationelle Pflege der Stachelbeere unerläßlich. Als eine solche ist wichtig erstens: das Auslichten. Der feuchte, stickstoffhaltige Boden läßt eben eine Unmenge Stämmchen, oft 60—80, in einem Busche entstehen. Solcher Segen ist entschieden zu reich. Alle zwei Jahre meistens wird daher zur Säge, Schere oder zum „Kneienmesser" gegriffen und die Anlage ausgelichtet. Das Auslichten besteht im Herausholen der älteren, abgetragenen, entkräfteten Stämmchen. Wie ja fast überall das „Junge" leistungsfähiger ist als das Alter, so ist es ganz besonders das junge Holz bei der Stachelbeere gegenüber dem älteren. Bringt's auch an Zahl der Früchte nicht mehr, oft gar weniger, so bringt es aber entschieden viel rascher größere, saftigere Früchste. Und das muß bei dem Beerenzüchter für den Markt die Hauptsache sein: früh große, saftige Früchte anzubieten.

Es werden also als Regel stets die ältesten Stämmchen herausgeschnitten und dafür die jungen ein- und zweijährigen stehen gelassen. Natürlich wird auch die Anzahl der Stämme stark reduziert. Wir lassen hier, je nach der Zulässigkeit der Umstände 10 15, wohl auch 20 Stämmchen stehen. Ist ein letztjähriger Spitzentrieb gar zu geil und hängend im Busch, wird er vielleicht auf die Hälfte auch mit abgeknipst, sonst aber wird an dem Fruchtholz nichts geschnitten. Vor allem aber werden auch die unausgereiften einjährigen Weichtriebe, die meistens in der Mitte der Büsche in die Höhe geschossen sind, und die Wasserschosse entfernt.

Bild 1 zeigt einen unausgelichteten, Bild 2 denselben, aber ausgelichteten Busch.

Beim Auslichten werden die zu entfernenden Stämmchen so dicht als möglich am Erdboden weg genommen. Das Auslichten geschieht mit Schere bei dünneren, mit kleiner Säge bei dickeren Stämmchen. Vorzüglich geht die ganze Arbeit mit dem „Kneienmesser", Weidenschneidemesser, ein im ungefähren rechten Winkel zu einem etwa 60 cm langen Stiele stehendes kurzes (10—12 cm) langes Messer (Bild 3). Dies Messer arbeitet „ziehend". Man verletzt sich, damit arbeitend, nicht so an den Stacheln die Hände und schneidet in kurzem, kräftigem Zug jedes Stämmchen glatt ab.

Das Auslichten geschieht hier im Spätsommer bis Herbst.

Zweitens: Düngung. Gedüngt wird mit tierischem Dünger, Fäkaldünger, Jauche und Grabenschlick (Kleierde). Erstere Dünger und Düngungsweisen sind bekannt. Das Düngen mit fettem Grabenschlick, hier Kleierde genannt, ist eigenartig in den Marschen und auch noch nicht in allen. Kleierde sammelt sich nur da an in Marschen, wo zwischen den Landstücken breitere Gräben sind und diese mit dem großen, die Marsch angeschlemmte Wasser, hier also der Elbe, in Verbindung stehen. Diese in den Gräben sich ansammelnde Kleierde ist äußerst stickstoffreich und begünstigt daher ein starkes Wachstum der Sträucher.

Ertrag und Verwertung. Bei guter Pflege erreichen die Stachelbeersträucher

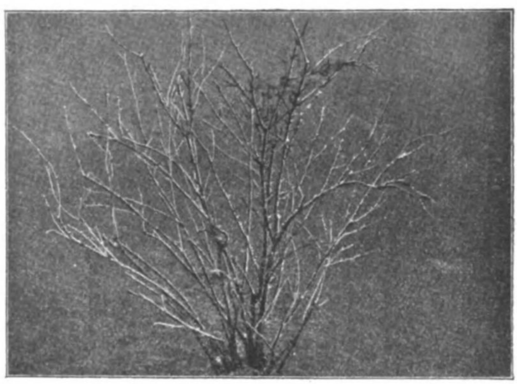


Abb. 2. Ders. Stachelbeerbusch, ausgelichtet. (Altes Land.)

große Tragflächen. Durchschnittlich rechnen wir hier einen Stachelbeerstrauch auf 12 bis 16 Pfund oder 2 bis 2½ Fünfliter. Ich habe jedoch auch schon Büsche mit 25 und mehr Pfund pro Jahr gehabt.

Die Verwertung geschieht lediglich durch Grünverkauf, d. h. Verkauf der unreifen, halb ausgewachsenen Beeren auf dem Markte. Die Ernte beginnt meistens um den 20. bis

Digitized by Google

25. Mai und dauert etwa sechs Wochen. Verkaufsweise ist fünfliterweise und danach ist auch die Preisberechnung. Früher wurde die Zufuhr der Beeren zum Markte ausschließlich von hiesigen Händlern besorgt. Seit den letzten 8—10 Jahren bringen aber die Eigentümer ihre Früchte, und zwar zu ihrem großen Profit, selbst auf den Markt. Kleinere Mengen verfrachtet man in Körben, größere in Säcken. Die Marktreise beginnt ab Wohnung morgens 2 oder 3 Uhr per Wagen zum Dampfschiff. Ist dasselbe dann mit den vollen Körben und Säcken der von allen Seiten heraneilenden Marktfahrer beladen, gleitet es im herrlichsten Frühsommermorgen über den blauen, breiten Spiegel der Elbe den Weichbilden der Großstädte zu. Um 6 Uhr beginnt meistens der Markt, oft ist um 8 oder 9 Uhr schon alles verkauft und der Marktfahrer geht nach kurzer „Ausruh" an seine Tagesarbeit. War die Morgenreise gut lohnend, wird oft am Nachmittage desselben Tages noch eine Marktreise gemacht, um den Abendmarkt auszunutzen. Möglichst früh der Jahreszeit nach junge, saftige Früchte auf den Markt zu bringen, das ist die Pointe. Die ersten Früchte erzielen oft sehr hohe Preise. 3 Mark bis 3 Mark 50 Pfennige für das Fünfliter ($6^1/_2$ Pfund) sollen nicht selten sein. Rechnen wir 50 Pfennige Unkosten ab (das ist mehr als gut gerechnet) so bleibt dann netto noch 2 Mark 50 Pfennige bis 3 Mark für $6^1/_2$ Pfund bezw. im Durchschnitt 40 Pfennige pro Pfund. Allerdings sinken später, oft gar recht schnell, die Preise von dieser Höhe. Die Preise sind eben von der Zufuhr und dem mehr oder minder schnellen Verkauf auf dem Markte bedingt. So können die Preise auf 75 Pfennig, ja 50 Pfennig pro Fünfliter beziehungsweise acht bis neun Pfennig pro Pfund im Durchschnitt sinken. Solcher Preis ist allerdings nicht mehr lohnend, wenigstens nicht für den, der mit seiner eigenen Familie das Abernten und Glattmachen der Früchte nicht besorgen kann. Abernten und Glattmachen bringt pro Fünfliter 30 Pfennig. Der Durchschnittspreis pro Fünfliter hielt sich seit den letzten Jahren auf einer Mark. Das Abernten (Pflücken) der Beeren und „Glattmachen", d. h. abzupfen des trockenen Kelches und des Stieles von der Beere, besorgt in der Regel die Hausmutter mit ihren Kindern. Hat die Frau nicht Zeit, sind keine eigenen Kinder vorhanden, so werden Pflückfrauen angenommen. Diese erhalten fünfliterweise für marktfertige Ware 30 Pfennig. Eine Pflückfrau schafft per Tag bei gutem Behang 12—14 Fünfliter und mehr marktfertig. Abbildung 4 zeigt eine Frau mit Kindern, am Feierabend Stachelbeerfrüchte „glattmachend". Kinder erzielen darin eine riesige Fertigkeit. Alle fünf Minuten ist ein Liter glatt.

Ich muß nun noch kurz einiger Schädlinge unserer Stachelbeeranlagen gedenken. Zunächst, den so gefürchteten amerikanischen Stachelbeermeltau haben wir noch nicht. Der deutsche ist belanglos. Hin und wieder kommt es vor, daß der Becherrost unsere Ernten und somit die jährliche Einnahme erheblich beeinflußt. Auch in einigen Jahren tritt die Larve der Stachelbeerblattraupe recht zerstörend auf, doch der schlimmste Feind, der sich in den letzten Jahren stark eingeschlichen hat, und leider schon sehr weit in seiner schädigenden Tätigkeit um sich griff, ohne daß wir Ahnung hatten, welches der Vernichter war, ist die „Rote Spinne". Schon ganze Anlagen standen in den letzten Jahren oft schon um Mitte August vollständig blattlos, also kahl da, oder doch, die Blätter waren in ihrer ernährenden Tätigkeit für die Sträucher zerstört, waren graugelb, fahl, tot. Erst vor zwei Jahren erfuhren wir, daß die Rote Spinne unser Zerstörer war. Es wurden Spritzungen mit Schwefelkalium vorgenommen. Im letzten Jahre (1909) habe ich in meinem Garten die Rote Spinne versuchsweise mit den V-Mitteln (Fluid 1 und 2) bekämpft und gute Resultate erzielt. Ich versuche natürlich dies Jahr wieder und glaube, sicherer mit dem Fluid als mit Schwefelkalium zum Ziel zu kommen.

An besonders' gut rentierenden Sorten, außer den guten Lokalsorten, werden hier angebaut: rotfrüchtige: Rote Triumphbeere, Maurers Sämling, Rote Preisbeere (Roaring (Lion); gelbfrüchtige: Golden Crown, Yellow Lion; grünfrüchtige: Frühe von Neuwied, Grüne Flaschenbeere, Grüne Riesenbeere (Jolly Angler, noch in Versuch), Grüne Lokalsorte (vorzüglich).

Die Johannisbeere. Hier wird sowohl die rote, wie die schwarze in Massen angebaut, die weiße gar nicht, weil die in Hamburg keinen Absatz findet. Die schwarze Johannisbeere (Ahlbeere) rentiert auch nicht mehr so, wie früher. Früher zahlte man für sie 20, 25, ja 30 Pfennig pro halbes Kilo, jetzt meist nur noch 12—15 Pfennig. Gegen die rote Johannisbeere ist dieser Preis scheinbar ja noch recht hoch, die, abgesehen von den Erstlingsfrüchten auf dem Markte, durchschnittlich netto 10—6 Pfennig pro halbes Kilo erzielen. Aber es ist der Preis der schwarzen Johannisbeere bezüglich Rentabilität gegen die rote nur ein scheinbar höherer. Die schwarze bleibt in ihrem Ertragsquantum nämlich im Durchschnitt um die Hälfte gegen die rote zurück, zudem ist ihr Ertrag überhaupt unsicherer, auch der Abgang auf dem Markte wird unsicherer und sie ist viel mühseliger zu pflücken. Letzteres aus dem Grunde: am Grunde der Traube der schwarzen Johannisbeere sitzt immer eine besonders große, schöne, saftige Beere. Diese Beere fällt aber oft bei schwacher Berührung schon herunter. Sie muß aber mit in den Korb: sie wiegt und paradiert. Ferner erfordert auch die schwarze Johannisbeere kräftigste Düngung, und wer nicht sehr sicher in der Sortenkenntnis ist, vergreift sich oft schwer in der Sorte, denn sehr viele davon tragen schlecht, reifen sehr ungleich in der Beere und dergl. Die besten Sorten für hier sind: Bang up und Lee's schwarze.

Wie viel sicherer ist dagegen die rote Johannisbeere in ihrem alljährlichen Ertrag und sie liefert Massen.

Die rote Johannisbeere ist hier in ihrer Verwertung (Preishöhe) und daher in ihrem Anbauumfang abhängig von der Himbeere. Umgekehrt ist's ebenso. Diese Verquickung ist bedingt durch die Marktverhältnisse der nahen Großstädte. Sind nämlich die Himbeeren gut geraten und finden sie flotten Absatz, so wird mit ihr im Haushalte der Marktkäufer die Johannisbeere reichlich verwertet. Mangelt die Himbeere, stockt der Preis der Johannisbeere.

Digitized by Google

Bezüglich Kultur, Schnitt usw. gilt von der roten Johannisbeere dasselbe, was darüber von der Stachelbeere gesagt ist.

Vor allem ist auch bei den Johannisbeersträuchern beim Auslichten Schnitt auf junges, kräftiges Tragholz zu halten. Solches gibt gegen altes Holz viel kräftigere, saftigere, größere Beeren. Die Früchte müssen die Größe kleiner Kirschen haben. Wenn möglich, wählen wir Sorten, deren Früchte in der Reife dunkelrot



Abb. 3. Kniemesser. (Altes Land.)

sind. Früchte heller Färbung machen zu leicht den Eindruck der Unreife und verkaufen sich schwerer.

Als Hauptsorten haben wir drei: Fay's frühe, rote. Diese ist die frühreifendste, ganz dunkelfarbig und sehr saftig in der Beere, Strauch trägt sehr gut. Die ersten Früchte erzielen meistens 18—20 Pfennig pro halbes Kilo netto. Die Langtraubige. Diese Sorte ist sehr spätreifend und verkauft sich vorzüglich mit den späten Himbeeren. Infolgedessen erzielt auch sie Preise von 15—25 Pfennig pro halbes Kilo netto. Die Rote Holländische, die Hauptmassensorte, füllt die Verkaufszeit zwischen den ersten beiden aus. Sie ist etwas hell in der Farbe, doch aber sehr wertvoll in Frucht und Massenertrag. 25 bis 30 Pfund pro Busch sind zu erzielen. Durchschnittspreis der Frucht ist 8—10 Pfennig pro halbes Kilo.

Die H i m b e e r e. Auch die Himbeere wird hier meistens als Zwischenkultur in jungen Hochstammanlagen und als Unterkultur unter Hochstämmen, die noch nicht zu sehr ein dichtes Laubdach bilden, angebaut. Anpflanzungsweise ist meistens als Spaliere an Latten oder Drähten. Anbinden an Latten ist praktischer als an Drähten. An Drähten rutschen die angebundenen Ruten bei Wind zu leicht in Wulstbündel zusammen. Solch Zusammenrutschen macht nicht nur die Spaliere unschön, sondern, was viel schlimmer ist, läßt die Beeren bei feuchtem Wetter schlecht abtrocknen, begünstigt den Pilzbefall der reifen Beere, daß sie schimmeln, faulen usw. Oft werden auch die einzelnen Büsche mit ihren Ruten an einen bei jedem Busche angebrachten Pfahl angebunden. Sämtliche Ruten legt man so, daß sie den Pfahl allseitig umschließen. Zwei bis drei Bänder von außen um Ruten und Pfahl geschlungen, etwas fest angezogen, verknotet, und man ist fertig. Solch Anbinden geht sehr rasch und geschieht viel in großen Anlagen. Alljährlich, gleich nach Abernten der alten Stauden, meistens im August, werden letztere herausgeschnitten. Sechs bis acht junge, kräftige neue Ruten bleiben für die nächste Ernte stehen. Sehr gut ist es, wenn man sofort beim Heraustreiben der neuen Ruten im Frühjahr aufpaßt, daß an einem Strauche im Sommer überhaupt nicht mehr als sechs bis acht neue Schößlinge emporsprießen. Damit dies geschieht, entferne man sofort, bezw. im Laufe des Sommers alle mehr wachsenden Neutriebe. Man erspart damit dem Strauche viel Kraft für die Früchte und für die nötigen Neutriebe.

Die Himbeere ist sehr anspruchsvoll an Düngung, muß auch stets von Gras und Unkraut rein gehalten werden. Geschieht dies nicht, geschieht's auf Kosten der Früchte. Die Düngung geschieht im Herbste und möglichst nicht zu spät. Manche Besitzer geben auch im Sommer kräftige Jauchedüngung.

Kurz sei bemerkt, daß bei Himbeerneupflanzungen es unerläßlich ist, die gepflanzten Ruten tief herunter bis auf ein oder zwei gute Augen (auf Länge bis höchstens 30—35 cm) herunterzuschneiden, denn nur durch solchen Herunterschnitt erzielt man für das nächste Jahr kräftige Wurzeltriebe. Schwache Wurzelaustriebe stellen das Fortkommen der ganzen Anpflanzung überhaupt in Frage.

An Sorten rentieren am besten Früh- und spätreifende Sorten. Es gibt unter den Sorten viele, die auf den Boden und die auch in der Beere sehr eigen sind. Es ist deshalb das Empfehlen von Sorten in Himbeeren eine sehr unsichere Sache. Da heißt es, probieren. Ich habe über 50 Sorten probiert und nur wenige



Abb. 4. Beim Glattmachen der Stachelbeeren. (Altes Land.)

gefunden, die für unsern Boden und unsere Marktverhältnisse möglichst voll genügen. Diese wenigen sind für hier: Fastolf, Vorsters Große, Superlativ, Hornet, Knevetts Riesen und Rote Antwerpener.

Die Reife der Erstlingsfrüchte ist gewöhnlich Anfang Juli. Als Preis erzielen die ersten Früchte 50 bis 60 Pfennig pro halbes Kilo, sinken dann bald und erzielen meistens einen Durchschnittspreis von 15 Pfennig pro halbes Kilo. Recht späte Himbeeren lohnen wieder sehr gut, 40, 50 und 60 Pfennig pro halbes Kilo.

Digitized by Google

Obstbau auf Gemeindegelände in Oberhessen.

Von Obstbaulehrer **Wiesner-Bad Nauheim.**

Die oberhessischen Stadt- und Landgemeinden sind größtenteils Eigentümerinnen von sogenannten „Gemeindegütern". Dieselben bestehen gewöhnlich aus Waldungen, Weiden, Wiesen, Ackerland, Ödland mit Steinbrüchen u. Obstbaumanlagen. Der Nutzen dieser, oft recht bedeutenden gemeinheitlichen Güter, als Eigentum der Gesamtheit von den Vorfahren ererbt, die gleichsam ein Familien-Fideikommiß bilden, von welchem man die Zinsen zu genießen hat, aber das Kapital unangetastet lassen muß, wird je nach den betreffenden Vorschriften an die Ortsbürger selbst verteilt, wie Brennholz, Bauholz, meistens aber öffentlich versteigert und der in die Gemeindekasse fließende Erlös zu notwendigen Ausgaben für Gemeindezwecke oder zur Kapitalansammlung verwendet. Gemeinden mit großem Wald- und Wiesenbesitz erzielen dank der eingeführten rationellen Bewirtschaftung und der guten Holz- und Futterpreise eine ausgezeichnete Jahresrente. In den klimatisch günstig gelegenen Gemeinden der Provinz schließen sich noch Obstbaumanlagen auf den von den Vorfahren ererbten Parzellen als weitere, oft recht gute Einnahmequellen an.

Der Brauch, Obstbäume auf Gemeindegelände zu pflanzen, beginnt zu Anfang des vorigen Jahrhunderts, wird aber erst in den 30er Jahren allgemeiner. Bereits 1826 hat Bürgermeister Repp zu Homberg an der Ohm eine Baumschule mit mehreren tausend Stämmchen in Betrieb, woraus allein 1400 Stück auf Gemeindeeigentum verpflanzt, und viele hundert an die Ortsbürger abgegeben werden. Um diese Zeit werden die meisten Obstbäume von Händlern aus Bayern, besonders Bamberg, aus Seckbach und Kronberg nach Oberhessen gebracht, den Bäumchen wurde nachgesagt, daß sie zwar recht wohlfeil, aber auch schlecht seien. Im Herbste 1843 ergeht eine Verfügung des Großh. Ministeriums des Innern an alle Kreisverwaltungen, die Obstkultur insbesondere durch Anlegung von Gemeindebaumschulen zu fördern, damit der eigene Bedarf befriedigt werden kann. Die Leitung soll dem Lehrer oder einem mit Baumzucht vertrauten Einwohner gegen mäßige Vergütung übertragen werden und die älteren Schulknaben oder Einwohner, besonders die Feldschützen, darin praktischen Unterricht erhalten.

Im gleichen Jahre folgt ein Ausschreiben, betreffend die Vermittelung zum Bezuge von guten Obstbäumen durch die Großh. Zentralbehörde der hess. landw. Vereine zur Anpflanzung auf die die Vizinalwege begrenzenden Grundstücke zum Preise von höchstens 26 Kreuzer für einen Apfel- oder Birnbaum, 22½ Kr. für veredelten Kirschbaum und 16 Kr. für einen Nußbaum. Weiterhin werden Gemeinden und Private dauernd angehalten, Baumschulen anzulegen mit Unterstützung von Behörden u. Vereinen durch bare Zuwendungen, Prämien oder unentgeltliche Abgabe von Wildlingen, auch die fiskalischen Forstgehölzschulen gehen im Interesse des Bedarfes an gutem Sorten- und Pflanzmaterial mit zur Obstbaumzucht über.

Jetzt wurde die Anpflanzung von Obstbäumen seitens der Gemeinden und Bürger stärker denn sonst betrieben. Befanden sich doch damals schon in der obstreichen Gemarkung Altenstadt, Kreis Büdingen, 3500 tragbare Obstbäume und 2500 junge. Die tragbaren brachten in den Jahren 1842, 43, 44 einen Gesamterlös von zusammen 40 400 fl. Die Früchte, meistens Renetten, Madäpfel, Borsdorfer und Schafnasen, wurden von Seckbacher Obsthändlern mit 6 und 7 fl. per Malter bezahlt.

Das Jahr 1847 beginnt mit einer Hungersnot, so daß in den größeren Städten und Flecken der Provinz Suppenanstalten zur Speisung von Armen eingerichtet werden müssen und z. B. in Nidda im Januar oft täglich 350 Personen gespeist und in dem einen Monat dort 8000 Portionen verabreicht werden. Darauf folgt im Herbste ein Überfluß von Obst aller Art, selbst im Vogelsberg hängen die Äste der Bäume fruchtbeladen bis zum Erdboden herab. Das Malter wurde mit 24 Kreuzer verkauft. Es berührt eigentümlich, wenn wir in der damaligen landwirtschaftlichen Vereinszeitschrift später lesen, daß „Nur durch den Genuß des herangereiften Obstes des gesegneten Jahres 1847 hat die fast halb verhungerte ärmere Menschenklasse wieder neues Leben erhalten. Es verdient wohl für spätere Zeiten bemerkt zu werden, daß im Frühjahr 1847 wegen anscheinender Körperschwäche zurückgestellte Militärpflichtige bei der Revision Anfang 1848 kaum mehr erkannt wurden. Sie hatten, wie sie sagten, hauptsächlich an dem inzwischen eingetretenen Obstsegen sich so gekräftigt".

Nunmehr drängten Behörden und Vereine von neuem zu vermehrter Anpflanzung von Obstbäumen auf alle geeigneten Gemeindeplätze, Straßen, Wege usw. Man wollte den Wohlstand mehren und stützen, ihn mehr über das Hin und Her der Zeitverhältnisse erheben. Überall ist man bemüht, Sorten einzuführen, die sich hauptsächlich zur Bereitung von Obstwein, Obstessig und besonders zum Dörren eigneten. Es sollte insbesondere durch Herstellung von Dörrobst für den Haushalt in mageren Jahren gesorgt und Nahrung geschaffen, die Verwertung aber auch auf Erzeugung von gedörrtem Handelsobst, das im Ausland Verwendung finden könne, ausgedehnt werden. Zum Dörren wurden vorzugsweise Zwetschen verwandt, dann Birnen und Äpfel, von letzteren am liebsten Borsdorfer, Renetten und Madäpfel. Gedörrte Zwetschen kosteten 1847 im April mit Faß der Zentner 18—20 fl. im Novbr. 10 bis 11 fl. Gut ausgedörrte Apfelschnitze wurden oft zu 10 Malter angeboten.

Die Gemeindebacköfen werden zu Obstdörren eingerichtet, Musterdörren aufgestellt, und deren Anschaffung gefördert. Die Dörrgelegenheiten vermehren sich in jeder Gemeinde, so daß in dem zwetschenbaumreichen Kreise Gießen deren oft 70 in einem Ort im Betrieb stehen. Diese guten, geräumigen Dörranstalten, gewöhnlich im Hausgarten aufgebaut, waren es, aus denen bei einer erhöhten Obstkultur für die Bewohner der Provinz der Anfang zu einer besseren

Digitized by Google

Zukunft hervorgehen sollte. Bemerkenswert ist, daß schon 1843 von den Gemeinden angestellte Obstbaumwärter gewünscht werden zur Pflege aller Bäume der ganzen Gemarkung.

Beinahe alle Orte der Kreise Friedberg, Büdingen, Gießen, Alsfeld unterhalten nunmehr auf behördliche Verordnung hin Gemeindebaumschulen. In 30 Orten des Kreises Friedberg ergibt eine Revision allein 18 000 Stämmchen. Über 50 Vogelsbergorte richteten gleichfalls Baumschulen ein. Wenn man nun erst glaubte, mit diesen Anlagen den Stein der Weisen gefunden zu haben, so ging, trotz aller behördlichen Kontrolle, vorweg bemerkt, wenig Gutes daraus hervor. An vielen Orten schlief die gute Sache sehr bald wieder ein, man hatte Schulen ohne Plan und Lehrer, bekam Wildlingsanstalten und heckendornige Baumwälder. Mitte der 50er Jahre bemühten sich Gemeinden mit besseren Beständen daraus ihre Gemeindeländereien, die früher nicht gehörig ausgenutzt wurden, zu bepflanzen, ebenso Raine, Abhänge, Wüstungen und vorzugsweise Vizinalwege. So z. B. Laubach mit über 700 Apfelbäumen, Bettenhausen 1000, Hungen 700 Äpfel und Birnen, 400 Zwetschen und Kirschen, Bernshausen, Kreis Alsfeld, mit 180 Äpfelbäumen, deren ganze Anlagekosten 60 fl. ausmachten, geschehen zur Verbesserung des gemeinheitlichen Zustandes und — erst auf ausdrücklichen Befehl des Kreisamtes. Vielerorts werden fleißige Arme beschäftigt beim Bepflanzen der mitunter buschbewachsenen Raine, Scheidehecken und Anhöhen.

Sehr bald treten Fehler und Mängel mancher Gemeinde-Obstanlagen zu tage. Es gibt Klagen, daß große Mengen Bäume auf zu schlechtem, mittelmäßigem Boden keinen Fortgang haben, weil derselbe ungenügend vorbereitet wurde und keine Düngung erfolgte. In gutem Boden stehen sie zu dicht, planlos und ohne Ordnung durcheinander gesetzt, verwildern die Anlagen und werden vernachlässigt. Große Flächen sind mit vielen schlechten Sorten und unveredelten Stämmen bestanden, da vielfach Vermehrung der Obstbäume um jeden Preis das Ziel gewesen. Schon 1863 wird eine „Überwachung der Gemeindebäume" als zeitgemäß verlangt, geregelte Pflege, Schutz- und Schädlingsbekämpfung mit aller Umsicht in die Wege zu leiten ernstlich notwendig erachtet, sonst gingen zahlreiche Anlagen zu Grunde oder der Väter Kapital würde mit samt den Zinsen aufgezehrt. Immerhin steht der Gesamtobstbau bis Ende der 70er Jahre auf sehr bedeutender Höhe. Der Frischverkauf des Obstes hat sich enorm gehoben. Bessere Verkehrsmittel durch Schiffe und Eisenbahnen bringen gesteigerten Absatz und höhere Preise. Von Mainz aus gehen nach dem Niederrhein zahlreiche Schiffsladungen halbreifer Zwetschen und durch die vermehrten Eisenbahnen breitet sich der Versand alles Obstes nach allen Richtungen, bis Norddeutschland hin, aus.

1842 kostet das Malter (100 kg)

	1842		1860		1872
Äpfel	3 fl.	1860	2,40 fl.	1872	7 fl.
Birnen	2 fl.	„	2 fl.	„	4 fl.
Zwetschen	2 fl.	„	3 fl.	„	3 fl.

In Mitte der 70er Jahre läßt das Dörren des Obstes sehr nach, Apfelweinbereitung und Branntweinbrennerei treten in den Vordergrund.

Da fällt in die schön entwickelte Obstkultur ein gewaltiger Schlag! Der überaus strenge Winter 1879/80 zerstört die Baumfelder ganzer Gegenden mitsamt dem jungen Nachwuchs in den Baumschulen. In den Niederungen der Ebene und sonnigen Anhöhen sind die wertvollsten und besten Apfel- und Zwetschenbäume größtenteils alle erfroren, während die Birnen zum Teil widerständiger blieben. Nur in geschützten Lagen und höher gelegenen Teilen der Provinz ist der Verlust geringe.

Fast ein Jahrzehnt geschieht nichts zum Ersatz des verloren gegangenen Bestandes. Der Handel mit schlechten jungen Obstbäumen durch Hausierer steht wiederum in voller Blüte und bringt zu den alten oft neue Verluste. Die forteilende Zeit heilte auch diese Wunden und bald wetteifern Gemeinden, Bürger und Bauer mit Pflanzungen neuer Zukunftsbäume. Immerhin waren die Verluste dieses Winters in den Gemeindeobstanlagen nicht so groß als wie die der Bürger. Dadurch, daß die Bäume der Gemeinden häufig auf rund um in der Gemarkung liegende gemeinheitliche Parzellen, sehr gern auch auf nahe oder entfernte Anhöhen gepflanzt wurden, blieben in den Teillagen vielfach alte und junge verschont. Deshalb finden wir heute noch in sonst damals stark vom Frost betroffenen Gemarkungen die ältesten Äpfelbäume als Gemeindebäume vor. Der Bestand ist demnach verschieden: mehr alte und wenig jüngere oder viel jüngere und

Kreis	Zahl der Gemeinden	Gemeinde-Pflanzungen haben	Gesamtzahl der Bäume				Tragbare Bäume			
			Äpfel	Birnen	Kirschen	Zwetsch.	Äpfel	Birnen	Kirschen	Zwetsch.
Friedberg	71	71	25 390	1601	2443	4 402	14 554	1087	1974	3080
Gießen	79	78	19 230	3998	5338	11 263	12 656	2805	3447	9291
Büdingen	74	73	10 791	1717	3425	4 743	6 300	1247	1904	3527
Alsfeld	82	79	9 360	2408	925	2 263	6 543	1612	700	1504
Schotten	53	43	6 026	664	2000	2 101	3 851	493	1333	1625
Lauterbach	64	32	2 951	295	86	28	1 551	231	58	10
	423	376	73 748	10 683	14 217	24 800	45 455	7475	9416	19 937
			123 448				81 383			

Digitized by Google

Kreis	Obstversteigerungserlös in Mark										10jähriger Gesamtertrag	vom Baum jährlich
	1899	1900	1901	1902	1903	1904	1905	1906	1907	1908	Mark	Mark
Friedberg	32073	32008	14972	41911	23999	36536	24401	43089	20702	31278	300969	1.45
Gießen	28701	20585	22556	36432	27765	37461	19723	31480	15415	41489	281607	1.00
Büdingen	16639	11163	26896	9711	21951	16169	19056	12566	13745	17577	165473	1.30
Alsfeld	9190	8248	7686	11915	6056	11763	4411	7874	7036	13416	87595	0.85
Schotten	6763	3383	10461	6295	6816	10176	4782	5906	3335	8191	66108	0.90
Lauterbach	519	1157	452	2274	504	1675	317	935	275	1813	9921	0.53
	93885	76544	83023	108538	87091	113780	72690	101850	60508	113464	911673	

Über die ganze Provinz gerechnet von jedem tragbaren Obstbaum im Jahre 1 Mk. 12 Pfg.

weniger alte Gemeindeäpfelbäume. Äpfelbäume 35 bis 40jährig und älter, treffen wir in der Mehrzahl nur in Höhen- und besonders geschützten Lagen, wo wenig Bäume verloren gingen. Die Birnbäume sind meistens sehr alt, und Zwetschenbäume längst wieder reichlich tragbar in jeder gemeinheitlichen Pflanzung vorhanden.

Von Anbeginn meiner Obstbau-Wanderlehrtätigkeit, 1898, in Oberhessen haben mich die gemeinheitlichen Obstbäume und deren Erträge ganz besonders interessiert. Die hohen Summen, welche viele Gemeinden mit dem baumweisen Versteigern ihres Obstes jeden Herbst erzielten, haben mich zuletzt veranlaßt, mit Hilfe der großherzoglichen Bürgermeister der einzelnen Kreise der Provinz eine Zusammenstellung derselben von 10 Erntejahren zu machen, dabei die Zahl der gemeinheitlichen Obstbäume so sorgfältig wie eben möglich ermittelnd, um einen tunlichst richtigen Einblick in die Rentabilität dieser Obst- und Obstartenkultur zu bekommen.

Einiges Interesse in vorheriger Zusammenstellung verdienen die von Jahr zu Jahr in den einzelnen Kreisen, in klimatisch obstbaulicher Bedeutung abfallend angeführt, und insgesamt wechselnden Ertragssummen.

Wesentlich höher als die genannten Jahresdurchschnittserträge, stellen sich dieselben in den Gemeinden mit guter Lage, gutgepflegten Bäumen, regelmäßig tragenden Sorten bei guter Verkaufsgelegenheit. Hierfür in der untenstehenden Tabelle einige Beispiele.

Immerhin dürfte in den besseren Lagen des Kreises Friedberg und Büdingen bei geregelter Baumpflege, Düngung, Schädlingsbekämpfung verbunden mit Einführung erprobtester Sorten und handelsgemäßem Verkaufe im Gemeindeobstbau trotz der von Jahr zu Jahr schwankenden Erträge vom Apfelbaum jährlich 3—4 Mk., vom Birnbaum 2—3 Mk., vom Zwetschenbaum sicher 1 Mk. zu erzielen sein. In den Kreisen Gießen, Schotten, Alsfeld bis 2.50 vom Apfel-, 1.50—2.00 vom Birn-, 0.80—1.00 vom Kirschen- und 0,60 bis 0.70 vom Zwetschenbaum.

Sichere Ertragszahlen lassen sich in diesen Betrieben gemeinheitlicher Nebennutzung noch viel weniger aufstellen als in genauer kontrollierbaren Pflanzungen. Bekommt man hie und da zufällig einige buchmäßig erweisliche, mehrjährige Erntesummen in die Hände, dann wundert man sich, wenn bei sonst hohen Ziffern frühere Berechnungen zusammenfallen.

Ort	von tragbar. Bäumen	Äpfel	Birnen	Kirschen	Zwetsch.	Mk.	im Jahr vom Baum Mk.
Friedberg-Fauerbach	1810	1452	160	—	198	48668	2.70
Münzenberg	1200	1200	—	—	—	19859	1.65
Schwalheim	440	400	20	—	20	8996	2.—
Oppershofen	433	408	20	—	5	8882	2.—
Nieder Wöllstadt	311	296	14	1	—	8108	2.06
Ortenberg (Kr. Büdingen)	457	380	29	—	48	12569	2.74
Wallernhausen ,,	452	274	76	90	12	11100	2.45
Wippenbach ,,	59	42	12	—	5	2172	3.60
Stockheim ,,	128	70	14	6	38	5752	4.49
Vonhausen ,,	18	18	—	—	—	380	2.10

Digitized by Google

Ich lasse hier einmal die protokollierten, 10jährigen Versteigerungserlöse in ihren Schwankungen von gut gepflegten Apfel- und Birnbäumen der Stadt Nidda, Kreis Büdingen folgen, deren Kenntnis ich dem Herrn Bürgermeister Roth daselbst verdanke.

1899	von	349	Apfelbäume	Mk.	1972.45
1900	,,	5	,,	,,	2.80
1901	,,	388	,,	,,	387.40
1902	,,	142	,,	,,	182.80
1903	,,	356	,,	,,	3062.10
1904	,,	399	,,	,,	1060.40
1905	,,	30	,,	,,	45.80
1906	,,	385	,,	,,	2209.20
1907	,,	149	,,	,,	339.50
1908	,,	607	,,	,,	1915.10

1899	von	4	Birnbäume	Mk.	5.00
1900	,,	4	,,	,,	1.60
1901	,,	34	,,	,,	150.70
1902	,,	4	,,	,,	22.60
1903	,,	33	,,	,,	47.30
1904	,,	58	,,	,,	27.00
1905	,,	14	,,	,,	7.20
1906	,,	56	,,	,,	90.30
1907	,,	20	,,	,,	36.00
1908	,,	22	,,	,,	30.80

Nur Wirtschaftsbirnen.

Noch ganz andere Rentabilitätsziffern bekommen wir, wenn wir einige der bekannten besten Sorten in alten, gesunden, gehegten und gepflegten Bäumen herausgreifen.

Die Stadt Lich besitzt 3 Schafnasenbäume, im Jahre 1850 gepflanzt, Straßenbäume.

Ertrag:

	I. Baum: Mk.	II. Baum: Mk.	III. Baum. Mk.
1895	6.00	2.80	5.20
1896	38.00	45.00	14.20
1897	0.10	5.00	25.00
1898	20.20	34.00	13.60
1899	2.20	—.—	20.00
1900	50.20	50.20	14.40
1901	—.—	—.—	12.40
1902	55.40	47.00	40.00
1903	—.—	—.—	6.20
1904	36.20	15.00	16.00
	208.30	199.00	167.00

	Herrenapfel gleich alt Mk.	1850 gesetzter, später mit Goldparmäne umveredelter, 1895 in guter Ertragskraft stehender Baum: Mk.
1895	5.00	14.00
1896	3.40	—.—
1897	27.60	—.—
1898	2.80	1.00
1899	20.20	40.00
1900	26.00	41.00
1901	4.40	0.70
1902	11.60	30.00
1903	—.—	—.—
1904	5.60	28.40
	106.60	155.30

Aus diesen, so sorgfältig wie möglich gesammelten Erträgnissen gemeinheitlicher Obstkultur ist zu ersehen, daß in oberhessischen Gemeindeplätzen ein ansehnliches Kapital angelegt ist. Allerdings erscheinen die Durchschnittserträge für den einzelnen Baum nicht hoch. Doch der Kenner der Verhältnisse weiß, daß alle Gemeindeobstanlagen zumeist auf minderwertigen Geländen, auf trockenen Anhöhen, in verebneten früheren Steinbrüchen, vielfach an Straßen, Wegen und Rainen usw. gepflanzt wurden, und sehr oft in ungünstigen Lagen vorkommen. Ferner ist weiter zu beachten, daß in den meisten Fällen noch zu viel geringwertige, wenig fruchtbare Sorten vorherrschen und die Bäume vielfach durch zu hohes Alter abgängig sind. Es fehlt an der großen Hauptsache für jeden einträglichen Obstbau, der geregelten Pflege der Bäume, Schädlingsbekämpfung und -Abwehr. Gedüngt wird fast gar nicht. Auch ist der Verkauf der Obstarten nicht überall und in jedem Jahre vorteilhaft, es fehlt die planmäßige Einführung regelmäßig fruchtbarer Obstsorten.

Leider werden von vielen Gemeinden die von den Vätern ererbten Obstbaumgüter nur gehörig ausgenutzt, aber zur Erhaltung und Vermehrung derselben herzlich wenig getan. So gehen bei dem gegenwärtigen Betriebe vieler Gemeindeobstnutzungen deren Werte zurück, anstatt den Zeitverhältnissen entsprechend vorwärts. Die Erhaltung dieser Werte hängt jetzt leider noch zu sehr von dem guten Willen des jeweiligen Ortsbürgermeisters ab, oder auch von dem Interesse, welches etwa die Gemeindevertreter am Obstbau haben oder nicht haben. Diese Zustände müßten eine Änderung erfahren. Die Kreisbehörden lassen die Wiesengründe der Gemeinden überwachen, die Bäche kontrollieren, warum nicht auch die Obstbäume der Gemeinden, die doch wohl ebensogut ein den Wohlstand fördernder und erhaltender Bestandteil des Gemeindevermögens sind? Auch die Gemeindewaldungen stehen unter behördlicher Aufsicht, damit keine Übergriffe geschehen, der Holzschlag geregelt, und neue Aufforstungen aufgeführt werden. Ebenso wie Wiesen und Wald verdienen auch die Gemeindeobstanlagen fürsorglich und rationell bewirtschaftet zu werden. — Im Kreise Büdingen, woselbst seit Jahren ein Obstbaubeamter selbständig für die Förderung des Obstbaues wirkt, dem neben dem Kreisstraßenobstbau auch die Gemeindeobstanlagen in amtlicher Form unterstellt sind, befindet sich der gemeinheitliche Obstbau in anhaltend fortschreitender Entwickelung. — Die Anlage von Obstpflanzungen auf Gemeindeparzellen sollte heutzutage überall, wo nur irgend möglich, zur Durchführung kommen. Diese bedeuten bei der Finanznot die Lösung einer hochwichtigen, volkswirtschaftlichen Frage zur Stärkung und Mehrung des Nationalvermögens.

Unsere Landwirtschaft gewinnt immer mehr Vertrauen zum Obstbau. Auch unsern Gemeindeverwaltungen müssen wir in der jetzt besonders finanzkritischen Zeit immer und immer wieder energisch zurufen: Pflanzt Obstbäume! Schon der gegenwärtige, nebensächliche Betrieb auf vielfach wenig geeigneten, mäßig kultivierten Gemeindegründen lehrt uns, daß es immerhin der Mühe wert ist, Obstbau zu treiben. Regen wir an zur Arbeit, die die Gegenwart von uns verlangt: Erhaltung und Verbesserung der älteren Betriebe und zur „Schaffung von neuen Anlagen" für die Zukunft, zum Segen für ferne Geschlechter.

Digitized by Google

Förderung des Obstbaues im Ansiedelungsgebiet der Provinz Posen.

Von **Lübben**, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer für die Provinz Posen in Posen.

Dem Obstbau im Ansiedelungsgebiet wird für die Zukunft nicht nur eine auf das Ansiedelungsgebiet beschränkte, sondern durch den Anbau großer Mengen einheitlicher Arten und durch einheitliche Maßnahmen für bessere Pflege und für den gesicherten Absatz eine weit darüber hinausgehende Bedeutung zugemessen werden müssen. Ich nehme daher an, daß nachstehende Zeilen die Mitglieder des D. P.-V. interessieren dürften.

Die Königl. Ansiedelungskommission hat von jeher dem Obstbau großes Interesse entgegengebracht und dies dadurch betätigt, daß sie jedem Rentenansiedler in 2 aufeinander folgenden Jahren je 20 Obstbäume gegen einen geringen Preis, den Pächtern dagegen im ganzen 20 Obstbäume lieferte. Den Ansiedlern wurde zur Bedingung gemacht, eine allseitige Entfernung von 8 Metern einzuhalten und angemessene große Baumlöcher zu graben. Mangels genügender Kontrolle sind nun sowohl seitens der Ansiedler als auch seitens der Baumschulenbesitzer die ihnen gestellten Bedingungen vielfach nicht innegehalten worden. Es wurde in der Regel zu eng gepflanzt; die Baumlöcher waren unzureichend; die Sortenwahl mußte vielfach den Baumschulenbesitzern überlassen werden; die Güte der Bäume ließ oft zu wünschen übrig; Pflanzung und Pflege der Bäume seitens der Ansiedler waren recht häufig unsachgemäß. Die beabsichtigte Förderung des Obstbaues im Ansiedelungsgebiete wurde dadurch nicht in dem gewünschten Maße erreicht. Infolgedessen wurde notwendig, einen Obstbaubeamten anzustellen, dem in erster Linie die Pflicht obliegt, die vorhandenen Schäden für die Folge — also bei den vorzunehmenden Neupflanzungen — zu vermeiden. In den älteren Ansiedlungen sollte durch Vorträge, durch Obstanbau und durch praktische Unterweisung der Kolonisten und durch Mustergärten den begangenen Fehlern abgeholfen werden.

Die neuen Obstbaumpflanzungen werden jetzt wie folgt eingeführt:

A n l a g e v o n O b s t p f l a n z u n g e n b e i n e u z u z i e h e n d e n A n s i e d l e r n (F e l d p f l a n z u n g e n). Jeder Ansiedler erhält zu einem mäßigen Preis fortan 21 Obstbäume (in der Regel 9 Äpfel-, 2 Birn-, 1 Süßkirsch-, 6 Zwetschen- bezw. Pflaumen- und 3 Sauerkirschenbäume). Für Arbeiterstellen werden nur 12 Obstbäume geliefert. Es ist den Ansiedlern gestattet, mehr Bäume zu bestellen. Es sind bei manchen Ansiedlern auf diese Weise schon von vornherein größere Pflanzungen, bis zu 70 Bäumen geschaffen worden.

Nach örtlicher Begutachtung der geplanten Obstanlagen durch den Obstbaubeamten und Aufstellung von Bepflanzungsplänen werden Bäume und die dazu gehörigen Baumpfähle, Drahtschutzgeflechte, Baumbänder, Kunstdünger usw. geliefert und auch die Pflanzarbeiten ausgeführt, wodurch außer der Sortengarantie auch die Anwachsgarantie gewährt wird. Wo die Verhältnisse es gestatten, werden die Obstanlagen an einer Seite des Gehöftes als sogenannte Obstbaumfeldpflanzungen angelegt. Außerdem wird Wert darauf gelegt, daß bei den Ansiedlern auch einige Parkbäume angepflanzt werden zwecks landschaftlicher Verschönerung der Ansiedelungsgemeinden. Gleichzeitig findet eine Bepflanzung von Schulhöfen und Dorfplätzen Berücksichtigung. In der Übergangszeit vom alten zum neuen Verfahren wurden allerdings manche Abweichungen von obigen Regeln nötig.

A n l a g e v o n M u s t e r g ä r t e n b e i f r ü h e r z u g e z o g e n e n A n s i e d l e r n. Mustergärten oder Erwerbsapfelpflanzungen sollen bei bereits vor längerer Zeit zugezogenen einsichtsvollen Ansiedlern angelegt werden. Es sind das Pflanzungen von je 50 Halb- oder Hochstämmen in nur 2—4 marktfähigen Apfelsorten. Die Anlage geschieht nach den obenstehenden Grundsätzen, nur daß in diesem Falle die Baumschule, der die Lieferung der Obstbäume übertragen ist, auch die Vorarbeiten auszuführen hat und der Ansiedler 1 Mk. für den Baum zu zahlen hat.

W e g e p f l a n z u n g e n. Alle öffentlichen Wege werden, sofern sie nicht bereits bepflanzt sind, nach den vorstehenden Grundsätzen mit Obst- oder Wildbäumen bepflanzt. Die einzuhaltenden Entfernungen sind folgende: bei einer Straßen-

Digitized by Google

breite von 9 m und darüber: zweiseitige Bepflanzung in 12 m Abstand, bei einer Straßenbreite von 7—9 m zweiseitige Bepflanzung in 15 m Abstand, bei einer geringeren Straßenbreite einseitige Bepflanzung in 10 m Abstand.

Die Sicherheit, daß sämtliche Pflanzungen gut gepflegt werden, soll durch folgende Maßnahmen gewährleistet werden.

Lehrgang zur Ausbildung von Baumwärtern. In jedem Jahre werden 20 Ansiedler oder deren Söhne in $3^1/_2$wöchentlichen in Janowitz stattfindenden Kursen zu Baumwärtern ausgebildet. Die Ausbildung geschieht aus öffentlichen Mitteln, also für die Teilnehmer völlig kostenlos. Diesen Baumwärtern soll, neben ihrem Beruf als Landwirte, sowohl die Pflege der Wegebäume als auch die direkte Aufsicht über die Pflege der Anlagen bei den Ansiedlern obliegen. Im Jahre 1909 sind bereits 15 Personen zu Baumwärtern ausgebildet. Der Vorkursus fand vom 22. November bis zum 4. Dezember 1909, der Nachkursus vom 7. bis 12. März 1910 statt, während der Wiederholungskursus erst im Winter 1910/11 abgehalten wird.

Kurse für Ansiedler. Im Laufe eines jeden Winters sollen zweitägige Obstbaukurse in möglichst vielen Ansiedelungsbezirken abgehalten werden, so daß die Ansiedler von allen in der Nähe befindlichen Ansiedelungen an diesen Kursen teilnehmen können. Im Jahr 1909 fanden 7 solcher zweitägigen Kurse statt und zwar in Kaisersfelde, Kreis Mogilno vom 14.—15. Januar 1910 in Mikuszewo, Kreis Wreschen vom 25. bis 26. Januar 1910, in Dornbrunn, Kreis Wongrowitz vom 1.—2. Februar 1910, in Buschkowo, Kreis Bromberg vom 3. bis 4. Februar 1910, in Exin, Kreis Schubin vom 11.—12. Februar 1910, in Lulkowo, Kreis Mogilno vom 17.—18. Februar 1910, in Golenhofen, Kreis Posen W. vom 2.—3. März 1910.

Im Herbst 1909 und Frühjahr 1910 sind in 27 Ansiedlungen 38 Obstmustergärten mit im ganzen 1834 Hoch- und Halbstämmen und 275 Buschbäumen bester Apfelsorten neu angelegt worden. Davon im Regierungsbezirk Posen 13 Mustergärten mit 712 Apfelbäumen und im Regierungsbezirk Bromberg 25 Mustergärten mit 1397 Apfelbäumen.

Außer diesen Mustergärten sind Herbst 1909 und Frühjahr 1910 600 Feldpflanzungen, 12 639 Obstbäume, 268 Allee- und Schmuckbäume, bei Ansiedlern ausgeführt und zur Wegebepflanzung innerhalb des Ansiedlungsbezirkes 6451 Obstbäume und 1131 Allee- und Schmuckbäume verwendet worden. Von der Gesamtzahl der im Herbst 1909 und Frühjahr 1910 in Feldpflanzungen und an Wegen neu angepflanzten Bäume entfallen auf: Äpfel 9888 — Birnen 1690 — Zwetschen und Pflaumen 3611 — Sauerkirschen 1991 — Süßkirschen 1453 — Walnüsse 457 — Allee- und Schmuckbäume 1399. Insgesamt sind nach dem neuen Verfahren einschließlich Mustergärten 21 199 Obstbäume und 1399 Allee- und Schmuckbäume gepflanzt. Es sind nur wenige beste Handelssorten angepflanzt worden.

Ueber den chemischen Reifungsprozess der Früchte, mit besonderer Berücksichtigung des Obstes.

Von **Dr. phil. Georg Ritter-Bremen.**

Nachdem die Bestäubung der Narbe erfolgt ist, setzt in den Geweben der Fruchtschale eine eifrige physikochemische Tätigkeit ein. Die Nährstoffe, organische und unorganische Verbindungen mannigfachster Art, welche in den grünen Blättern und Stengeln der Pflanzen gebildet wurden, strömen lebhaft nach der im Entstehen begriffenen und wachsenden Frucht hin. Durch diese reichliche Stoffzufuhr werden diese Gewebe immer von neuem befähigt, weitere Stellen zu den bereits vorhandenen hinzuzubauen, sich zu vergrößern. Aber das zugeführte Material findet nicht allein hierzu seine Verwendung: Es speichern sich vielmehr auch im Innern dieser Zellgebilde Reservestoffe aller Art.

I. Allgemeines über die Assimilation und Atmung der Früchte.

Genau wie in den grünen Blättern findet auch in den Früchten, soweit der grüne Farbstoff vorhanden ist, Assimilation und Atmung statt. Auch hier wird also durch die Assimilation aus sauerstoffreicher Nährsubstanz, nämlich der Kohlensäure, mit Zuhilfenahme noch anderer Nährstoffverbindungen unter Sauerstoffabgabe organische Substanz gebildet, und durch die Atmung andrerseits auch wieder ein Teil dieser gebildeten organischen Substanz durch Aufnahme von Sauerstoff und Verbrennung mit Sauerstoff zwecks Erhaltung der Lebensenergie zersetzt. Wird das Chloro-

Digitized by Google

phyll chemisch verändert, oder kommt es sonstwie zum Schwinden, so geht das Assimilationsvermögen zugleich auch verloren, und es hat hier dann nur noch der Vorgang der Atmung statt, z. B. bei den Pflaumenfrüchten, bei den Kirschen, Mirabellen usw.

Die hauptsächlichste Atmung ist bei den Früchten speziell den heranwachsenden Samenknospen zuzuschreiben. Besonders in den allerjüngsten Stadien ist das Sauerstoffbedürfnis der Früchte ein sehr erhebliches. Nach den Angaben wird es immer stärker, bis ungefähr zur Blütezeit, erreicht hier sein Maximum, um aber nach kürzester Zeit wieder rasch zu sinken und bis zur ,,Überreife" nur noch in untergeordnetem Maße zu bestehen.

II. Der Einfluss des Lichtes auf den chemischen Reifungsprozess der Früchte.

Der Einfluß des Lichtes ist nur ein recht minimaler auf die Neubildung von chemischen Verbindungen in den Früchten. Dies geht deutlich aus den Versuchen hervor, die Müller-Thurgau mit Weinfrüchten vornahm, indem er sie am Stocke teils einhüllte und so künstliche Dunkelheit für sie erzeugte, teils aber auch völlig unbedeckt im natürlichen Lichtgenusse erhielt. Die Zuckermenge, die in beiden Fällen in den Früchten zuletzt vorhanden war, erwies sich jeweilig als die gleiche.

In höchst empfindlicher Weise aber macht sich der Einfluß des Lichtes hier geltend, wenn nicht allein die Früchte verdunkelt werden, sondern die gesamte Pflanze samt ihren Zweigen und Blättern im dunklen oder auch schon nur an einem düsteren Standorte gehalten wird; und zwar zeigt sich dessen schädigende Wirkung um so mehr, je länger die Kultur im dunklen erfolgte. Nicht nur die Quantität des Zuckers erscheint jetzt bedeutend verringert, sondern überhaupt alle Bestandteile der Früchte sind in geringerem Grade vorhanden als in Früchten, die normal beleuchtet wurden. Eine bezügliche Versuchsanordnung war die, daß nur ein Teil der Nebenzweige eines Rebstockes mit weißer, ein anderer aber mit schwarzer Leinewand während eines gesamten Sommers verhängt wurde. Dann ergab die Analyse der Blätter und Zweige, die doch für die Früchte das Bau- und Speichermaterial liefern sollen, je pro 1 kg Zweige mit Blättern:

	Unbedeckt Mittlere Temperatur = 21.13° C	Unter weisser Leinewand Mittlere Temperatur = 27.53° C	Unter schwarzer Leinewand Mittlere Temperatur — 33.90° C
Glykose . . .	12.601	8.662	0.00
Weinsäure . .	9.015	6.690	1.365
Kohlensäure der Asche .	3.071	2.404	0.442
Asche	15.412	12.817	8.221
Kalk	2.181	1.918	0.877
Kali	3.191	2.578	1.349
Phosphorsäure	0.215	0.184	0.072

III. Stoffvermehrung und Stoffumwandlung in den Früchten.

Als Stoffwechsel bezeichnen wir den Vorgang, daß die Assimilationsprodukte chlorophyllhaltiger Zellen in diesen selbst oder bei oder nach dem Übertritte in andere Organe chemische Veränderungen erfahren.

Da dieser Stoffwechsel das Vorhandensein des grünen Farbstoffes an sich nicht zur Bedingung hat, so wird es schon hierdurch klar, daß auch in den Früchten, die solchen nicht enthalten, ebenfalls ein lebhafter Stoffwechsel statthaben kann.

Tatsächlich wird ja auch selbst von den chlorophyllhaltigen Früchten nur der geringste Teil der in ihnen nach der Reife gespeicherten Stoffe, wie wir bereits sahen, selbständig gebildet, sondern es gelangen alle diese Stoffe in diesem oder jenem Zustande und in dieser oder jener Form erst in die Früchte aus anderen Teilen der Mutterpflanze durch die Vermittlung der Fruchtstiele.

I. Der Wassergehalt

steigt bei den fleischigen Früchten, zu denen auch unser Obst zuzählt, solange ständig, als sie mit der Mutterpflanze in organischem Zusammenhange verbleiben. Wohl ergibt sich allmählich ein immer höheres spezifisches Gewicht des Fruchtsaftes, doch ist dafür verantwortlich zu machen der Umstand, daß zugleich unablässig der Gehalt an Salzen organischer und anorganischer Natur in noch reichlicherem Maße zunimmt, die Konzentration sich zugleich somit verstärkt. Erst nach der Reife stellen sich mehr oder weniger starke Verluste an Wasser ein. Besonders die sogenannten ,,Trockenfrüchte" verlieren sehr rasch beträchtliche Quantitäten; bis zu 70 bis 85 Prozent des Gesamtgewichtes der Frucht kann überhaupt abgegeben werden.

II. Die Eiweisssubstanzen

wandern lediglich aus Blättern und Zweigen die gesamte Wachstumsperiode hindurch ein. Im allgemeinen wächst der bezügliche Gehalt der Früchte bis zu ihrer Reife. Geringe, vorübergehend zu beobachtende Abnahmen lassen sich auf zeitweilig bestehende ungünstige Ernährungsbedingungen oder auf Absorption eines Teiles der vorhandenen Proteine durch den Embryo oder sein Speichergewebe im Samen zurückführen.

III. Die Kohlehydrate.

Der Zucker tritt entweder schon als solcher in die Früchte aus den Blättern usw. ein, oder es wird erst Stärke nicht nur im Fruchtstiele, sondern sogar in den Früchten selbst abgelagert, die erst dort früher oder später in Zucker übergeführt wird. Im allgemeinen ist es festgestellt, daß die Zuckerbildung auf diese Weise statthat. Mercadante ist jedoch der Ansicht, daß bei der Abnahme der Apfelsäure, z. B. in den Pflaumenfrüchten, aus ihr ebenfalls Zucker entstehen könne.

Besonders reichliche Wärme begünstigt das Wachsen des Zuckergehaltes. Dieser vermehrt sich stets konstant bis zur Reifezeit, während die vorhandene Säuremenge immer mehr und mehr sich verringert.

IV. Die Cellulose, oder Rohfaser,

die Substanz, aus der die Wandungen der Zellen bestehen, nimmt bis nahe zur Zeit der Vollreife zu; eventuell wird sie später zu einem geringen Teile in Zucker umgewandelt.

Digitized by Google

V. Gummi und Pektin

nehmen zu bis zum Stadium des Erweichens der Früchte. Anscheinend verdanken sie ihre Entstehung einer Umbildung des in der Frucht bereits vorhandenen Zuckers oder der Stärke.

VI. Fett und ölige Bestandteile.

Über sie läßt sich unseren bisherigen Kenntnissen nach das gleiche wie für V äußern.

VII. Gerbstoffe

sind in jugendlichen Entwicklungsstadien reichlicher vorhanden als mit zunehmender Reife. Auf den höheren Tanningehalt ist es ursächlich zurückzuführen, daß unreife Äpfel und Birnen einen herben Geschmack besitzen. Das allmähliche Schwinden des Gerbstoffes beruht gar oftmals darauf, daß der lösliche Gerbstoff in unlöslichen übergeführt wird, und bisweilen dann in Kristallform oder als kleine Körnchen usw. den Wandungen eingelagert wird.

VIII. Alkaloide

finden sich in den Früchten in weit geringerem Maße vor als in Blättern, Wurzeln und Samen. Es ist sogar möglich, daß solche überhaupt völlig fehlen. Über ihre Entstehung usw. sind unsere Kenntnisse noch recht lückenhaft.

IX. Säuren

wandern auch bereits als solche aus den Blättern in die Früchte ein. Viele Beispiele zeigen aber, daß auf dieser ihrer Wanderung ihr chemischer Charakter sehr leicht Veränderungen erleiden kann. Der Gehalt an Säuren steigert sich im allgemeinen so lange, als das Wachstum statt hat. Wenn sich später eine Abnahme bemerkbar macht, so ist der Grund entweder eine Neutralisation der Säuren durch einwandernde Basen, oder eine Oxydation, Reduktion oder sonstige chemische Veränderung. Gar oftmals ist jeder Fruchtart eine besondere Säureart besonders charakteristisch, den Äpfeln die Apfelsäure, den Zitronen die Zitronensäure usw., doch findet sich, wohl kaum eine Säure ausschließlich in einer Fruchtspezies vor.

Einige Einzelheiten über den chemischen Reifungsprozess speziell in unserem wichtigeren Obste.

Der Zuckergehalt ist nahezu gleich groß in Apfel und Birne. In jenem besteht indes ein Übermaß an freier Säure. Harz begründet den Proteinverlust dadurch, daß ein Teil der Eiweißverbindungen dem Samen der Frucht zuströmt.

Die Untersuchungen folgender Zusammenstellung begannen seit der Zeit der Blüte und wurden fortgesetzt in ziemlich gleichen Zeitintervallen bis zur Überreife. Es enthielt danach je 1 Frucht, in g ausgedrückt: (siehe untenstehende Tabelle).

Von Mach's und Portele's Prüfungen sei zur Ergänzung noch bemerkt:

Der Trockensubstanzgehalt steigt anfangs bald rascher, bald langsamer, in den letzten Entwickelungsstadien fällt er bis zum Ende der Reife. Gerbsäure ist später ebenso nur noch in relativ geringster Menge vorhanden. Bei der Weinbeere verschwindet sie eventuell sogar vollständig. Der Zuckergehalt steigt erst später in besonders hohem Grade, und dann meist zudem noch sehr schnell. Es ist sowohl möglich, daß Dextrose, wie auch, daß Lävulose zu Beginn am meisten vertreten ist. Beide aber nehmen immer absolut und relativ zu.

Meist überwiegt zuletzt im Apfel mehr oder weniger die Lävulose. Die Menge des Rohrzuckers, der sich in den Äpfeln vorfindet, schwankt pro 100 ccm Most von 0.75—6.27 g. Auf 100 Teile Invertzucker kommen 8.5—96.9 Teile Rohrzucker. Ferner wurden festgestellt: 7.5 g Rohrzucker pro 100 ccm Saft von Pfirsichen, 6.98 g bei Mirabellen, 6.66 g bei Reineklauden, 5.5 g bei Zwetschen.

Der chemische Reifungsprozeß der Stachelbeere verlief bei einer Untersuchung wie folgt: (siehe umstehende Tabellen S. 432).

Über die Variationen in der chemischen Zusammensetzung des reifen Obstes von Varietäten und verschiedenen Pflanzenspezies.

Wie schon aus den obigen Befunden über den Zuckergehalt reifer Äpfel einer Art deutlichst hervorgeht, ist selbst bei den Früchten ein und derselben Pflanzenspezies die chemische Zusammensetzung keine stets genau konstante, da ja jedwede Ernährung der Pflanzen von zahllosen äußeren und inneren Faktoren abhängig erscheint, und in der Hinsicht sicher die größten relativen Differenzen an den einzelnen Standorten bestehen. Abgesehen aber von solchen störenden schwankenden Beein-

Salzburger Birne:

Datum	Wasser	Zucker	Säure	Protein	Rohfaser	Asche	Pektin + Dextrin	Gewicht einer Frucht
26. Mai	0.108	0.001	0.0004	0.0066	0.002	0.0017	0.0103	0.13
5. Juni	0.595	0.0027	0.0009	0.0298	0.04	0.0068	0.0448	0.72
15. ,,	1.62	0.0077	0.0017	0.0736	0.19	0.0198	0.1672	2.08
25. ,,	2.9	0.018	0.0031	0.123	0.42	0.0269	0.349	3.84
5. Juli	3.94	0.036	0.0042	0.121	0.68	0.043	0.4358	5.26
15. ,,	6.26	0.095	0.0083	0.167	0.99	0.057	0.7627	8.34
25. ,,	11.38	0.218	0.0245	0.252	1.17	0.069	1.3165	14.43
4. August	16.03	0.637	0.0657	0.207	1.21	0.068	1.7023	19.92
14. ,,	24.99	1.66	0.0763	0.229	1.34	0.079	2.0457	30.52
24. ,,	31.22	2.23	0.094	0.282	1.28	0.098	2.366	37.57
3. September	36.14	3.59	0.138	0.242	1.29	0.065	1.675	43.14
8. ,,	37.24	4.18	0.114	0.227	1.23	0.109	2.37	45.5

Digitized by Google

100 Teile der **frischen** Substanz der **Stachelbeere** enthalten:

Datum	Wasser	Zucker	Protein	Apfel-säure	Fett	Asche	Stickstofffreie Bestandteile
7. Juni	—	1.736	—	1.08	—	—	—
13. ,,	88.8	1.826	1.52	1.6	0.481	0.624	5.14
16. ,,	88.8	2.06	1.51	1.6	0.614	0.603	4.81
20. ,,	88.4	2.08	1.54	1.87	0.813	0.626	4.67
23. ,,	88.3	2.50	1.61	1.92	—	0.614	—
27. ,,	88.0	2.54	1.76	1.95	0.84	0.624	4.30
30. ,,	87.9	2.58	1.90	2.14	—	0.617	—
4. Juli	87.7	2.62	1.84	2.14	0.911	0.627	4.15
7. ,,	87.7	2.76	1.88	2.01	0.885	0.623	4.14
11. ,,	87.7	2.76	—	1.87	—	0.615	—
14. ,,	87.6	2.78	1.67	1.87	0.885	0.617	4.57
17. ,,	87.7	2.80	1.66	1.84	0.744	0.541	4.71
21. ,,	87.3	3.02	1.68	1.84	—	0.553	—
25. ,,	86.0	3.14	1.78	1.84	0.838	0.565	5.80
28. ,,	85.7	3.30	1.70	1.87	0.84	0.553	6.03
1. August	85.2	3.82	1.58	1.87	0.917	0.532	6.1
4. ,,	83.5	4.45	—	1.79	—	0.503	—
8. ,,	81.9	5.54	1.57	1.68	1.122	0.443	7.84

100 Teile **Trocken**-Substanz der **Stachelbeere** enthalten:

Datum	Zucker	Apfelsäure	Protein	Fett	Asche	Stickstofffr. Bestandteil.
13. Juni	16.3	14.28	13.6	4.3	5.58	45.94
16. ,,	18.42	14.28	13.5	5.49	5.39	42.92
20. ,,	17.3	16.12	13.3	7.1	5.4	40.18
23. ,,	21.3	16.39	13.8	—	5.25	—
27. ,,	21.1	16.25	14.7	7.0	5.2	33.75
30. ,,	21.3	17.68	15.5	—	5.1	—
4. Juli	21.3	17.4	15.0	7.5	5.1	33.7
7. ,,	22.4	16.34	15.3	7.2	5.08	33.68
11. ,,	22.4	15.2	—	—	5.03	—
14. ,,	22.4	15.08	13.5	6.9	4.98	37.14
17. ,,	22.7	14.96	13.5	6.2	4.4	38.24
21. ,,	23.8	14.53	13.25	—	4.36	—
25. ,,	23.8	13.85	13.25	6.21	4.19	38.7
28. ,,	23.5	13.42	12.18	6.0	3.95	40.95
1. August	25.8	12.5	10.68	6.2	3.6	41.22
4. ,,	26.9	10.85	—	—	3.05	—
8. ,,	30.6	9.28	8.7	6.2	2.45	42.77

flussungen des chemischen Reifungsprozesses seitens der Außenwelt oder sonstiger Verhältnisse wird doch im großen und ganzen eine größere Zahl von Analysen des Obstes nicht nur ein und derselben Art, sondern schon ein und derselben Varietät dank einer erblich inhärenten Rasseneigentümlichkeit ein gewisses einheitliches Hauptbild von der chemischen Zusammensetzung gewähren. Denn nach den mathematischen Gesetzmäßigkeiten der Wahrscheinlichkeitslehre kompensieren sich ja die verschiedensten, störend wirkenden äußeren Einflüsse oftmals gegenseitig, da sie eben nur durch irgend welche zufälligen Verhältnisse bedingt werden, und somit auch in allerverschiedenstem Sinne jeweilig sich äußern.

Interessanter scheint es, an einigen Beispielen zu zeigen, wie nicht nur bei den Früchten ungleicher Pflanzenspezies, sondern ebenfalls dank der jeweilig spezifischen Rasseneigenart auch innerhalb derselben Art bei den Früchten nur verschiedener Varietäten der chemische Reifungsvorgang zuletzt im reifen Obste einen relativ recht bedeutend abweichenden Endgehalt an den einzelnen Stoffen zur Folge hat. So ergab sich z. B.: (siehe nebenstehende Tabelle S. 433)

Das Nachreifen frühzeitig geernteter Früchte.

Es ist schon des öfteren darauf hingewiesen worden, daß selbst die chlorophyllhaltigen Früchte im wesentlichen doch auf die in den Blättern und Zweigen der Pflanzen gebildeten Assimilate und erzeugten Produkte angewiesen sind, die ihnen von da aus in lebhaft fließendem Strome zugehen. Schon die bloße Überlegung ergibt deshalb, daß Früchte, die künstlich oder durch natürliche mechanische Gewalten vom Baume vor genügender Ausreife gerissen wurden, eine chemische Zusammensetzung besitzen müssen, die abweichend ist von der reifer Früchte. Und zwar wird naturgemäß die Differenz dieser Unterschiedlichkeiten in qualitativer und quantitativer Hinsicht eine

Digitized by Google

Frisches Obst, Gehalt in Prozent:

Obstart	Varietät	In Wasser löslich					In Wasser unlöslich		
		Zucker	Säure	Eiweiss	Pektin	Asche	Pektose	Asche	Kerne + Schalen
Äpfel	engl. Renette	9,25	0,53		zus. = 1,80		—	—	—
,,	Borsdorfer	7,61	0,61		zus. = 6,85		—	—	—
,,	engl. Winter-Goldparmäne	10,36	0,48		zus. = 5,11		—	—	—
,,	August-	5,0	0,96	—	5,37	0,5	0,5	1,9	—
Birnen	Württemberger	11,52	0,08		zus. = 2,07		—	—	—
,,	Blutbirne	6,83	0,21	0,48	3,18	—	—	0,38	5,12
,,	Siegels Honigbirne	8,78	—	0,23	—	—	—	—	—
Pflaumen	schwarzblaue	1,99	1,27	0,43	2,31	0,49	—	0,04	—
,,	dunkelschwarzrote	6,44	—	0,37	—	—	—	—	—
Kirschen	hellrote Herzkirsche	13,11	0,35	0,85	2,27	0,6	1,45	0,09	5,93
,,	schwarze	3,43	0,32	0,43	0,47	—	—	0,64	6,23
,,	süße schwarze	10,7	0,56	0,96	—	0,6	0,66	0,08	6,7
Erdbeeren	Ananas	7,57	1,13	0,51	0,12	0,48	0,9	0,15	—
,,	Walderdbeeren	3,86	1,61	0,43	0,18	—	—	0,59	
,,	Viktoria Troll.	5,7	1,01	—	—	—	—	—	—
Himbeeren	Waldhimbeeren	2,8	1,38	0,15	2,8	0,56	—	—	14,05
,,	Gartenhimbeeren	4,45	1,46	0,12	0,45	0,36	—	—	6,98
Johannisbeer.	rote I.	4,78	2,31	0,45	0,28	0,54	0,69	0,11	4,61
,,	rote II.	6,44	1,84	0,49	0,19	0,57	0,72	0,23	4,48
,,	weiße	7,69	2,26	0,30	—	0,56	0,24	—	4,14

um so bedeutendere sein, je früher die Lostrennung vom Baume erfolgte. Werden die Früchte zugleich mit größeren Ästen entfernt und steht ihnen genügend Feuchtigkeit zur Verfügung, um wenigstens noch einige Zeit die Lebenstätigkeit zu unterhalten, so kann unter günstigen Umständen wenigstens eine ziemlich völlige Nachreife erfolgen. Im besonderen vermag die in den Blättern oder Fruchtstielen gespeicherte Stärke vielleicht noch in die Früchte selbst entweder noch als solche, oder bereits gelöst als Zucker einzudringen, und so den Zuckergehalt der Früchte oft nicht unerheblich noch zu erhöhen. Welche Stoffe des weiteren in nachreifenden Früchten im Übermaße vorkommen gegenüber den gleichartigen, aber normal ausgereiften Früchten, oder welche mehr oder minder fehlen, kann ja allgemein den früheren Notizen entnommen werden, in denen die Stoffvermehrung und Stoffumwandlung der Früchte mit speziellem Bezuge auf die einzelnen chemischen Bestandteile, deren quantitatives Vorkommen und deren Veränderungen in den einzelnen Entwicklungsstadien geschildert wurde.

Äußerlich betrachtet, sind ja nachgereifte Früchte fast immer kleiner als die normal ausgereiften, oft bilden sie Runzeln und Falten auf ihrer Oberfläche, enthalten geringere Mengen von Reservestoffen in ihrem Inneren, und zeigen so auch ein niedrigeres spezifisches Gewicht.

Am vorteilhaftesten gestaltet sich immer noch der Nachreifungsprozeß, wenn die Früchte an einem geeigneten, trockenen Orte aufbewahrt werden. Besonders die fleischigen, saftigen, schwerer vertrocknenden Früchte, also auch das meiste Obst, erlangt dadurch noch einen relativ guten Grad der Nachreife.

Versuche mit ganz unreifen, halbreifen und vollreifen Weintrauben haben deutlich dargetan, daß die chemischen Veränderungen, erst wenn ein bestimmter Entwicklungsgrad erreicht ist allerdings, in den Früchten mit einer gewissen Unabhängigkeit vom Pflanzenstocke selbständig vor sich gehen. So vermehren sich wenigstens Cellulose und die gummiartigen Substanzen unabhängig von der Mutterpflanze. Aber am Mutterstocke herangereifte Beeren enthielten doch ungleich mehr Zucker und Weinstein. Die Weinsäuremenge zeigte sich aber als die gleiche wieder, sowohl bei den normal gereiften wie bei den nachgereiften Früchten. Speziell Gummi und Cellulose war zuletzt in den normal ausgereiften Beeren sogar in geringerem Maße vorhanden, andererseits aber hatte der Gerbsäuregehalt hier einen höheren Betrag.

Auch vom rein praktischen Standpunkte aus beansprucht ja der Nachreifungsprozeß des Obstes nicht geringes Interesse, nicht zuletzt für die Weinbereitung. Gibt doch der Most, gewonnen aus unreifen Äpfeln und Birnen, ohne besondere Zuckerung geschmacklich minderwertiges, alkoholarmes, zu säurereiches Getränk von geringer Haltbarkeit und neigend zu allerhand Krankheiten. Daß auch der besonders hohe Gerbstoffgehalt des unreifen Obstes ein Beachtung verdienender Faktor bei der Vergärung des Obstsaftes ist, wurde von Kelhofer dargetan.

Bezüglich des Nachreifens speziell der Äpfel

Digitized by Google

ist positiv erwiesen, daß da, wo die gepflückten Äpfel noch gewisse Menge Stärke enthalten, aus dieser zu einem Teile noch Zucker entstehen kann, und zwar dies um so reichlicher und schneller, je wärmer die Äpfel gelagert werden, wie ja überhaupt die Lagerreife bei hoher Temperatur schneller einzutreten pflegt. Ebenso die Wasserverdunstung der Äpfel vermag bei der Lagerung eine relative Zunahme des Zuckergehaltes zustande zu bringen. Der Säuregehalt erfährt sogleich seit dem Beginne der Lagerung eine ununterbrochene Verminderung. Zur Zeit der Baumreife des Obstes ist die größere Menge des in den Äpfeln vorhandenen Zuckers meist Trauben- und Fruchtzucker, wobei der letztere fast immer beträchtlich überwiegt. Aber auch Rohrzucker findet sich daneben in mehr oder minder reichlichen Quantitäten vor. Dessen Menge vermindert sich während der Lagerung von dem Augenblicke an, wo keine Zuckerbildung mehr statt hat, indem auch er allmählich in Dextrose und Fruktose übergeführt wird.

Das Überreifen der Früchte.

Ein weiterer Nachreifungsprozeß kann sich auch abspielen in völlig ausgereiften Früchten, und zwar pflegt er besonders in zuckerreichen Früchten, im Obste, zu geschehen. Er ist vor allem charakterisiert durch eine oft beträchtliche Abnahme der organischen Substanzen, wobei aber speziell die Zuckerverbindungen noch am wenigsten betroffen werden. Besonders der Säuregehalt verringert sich oft beträchtlich. Gar oft scheint dadurch der Zuckergehalt zu steigen. Bereits in solchen zuckerreichen überreifen Früchten wird sehr oft infolge von Vergärung durch lebende Fermente, Hefen und bezügliche Bakterien, der Zucker in Alkohol und Kohlensäure gespalten. Oftmals soll dabei auch elementarer Stickstoff und Wasserstoff ausgeschieden werden, und Essigsäure schon in der Frucht sich bilden können.

Wie der Zucker selbst, so schwindet auch die noch vorhandene Stärke immer mehr und mehr. Das Gas, in dem die Früchte dabei aufbewahrt werden, übt keinen Einfluß auf diese chemischen Vorgänge aus. Frische Früchte, die in einer Sauerstoffatmosphäre gehalten wurden, absorbieren zuerst den gesamten anwesenden Sauerstoff, wofür sie Kohlendioxyd absondern. Aber auch nach völligem Verbrauche der vorhandenen Sauerstoffmenge entsteht immer noch weiter Kohlensäure, unter gleichzeitiger Bildung von Alkohol.

Über die Einwirkung höherer Temperaturgrade auf den chemischen Reifungsprozeß ist lediglich kurz zu bemerken, daß derselbe dadurch eine wesentliche Beschleunigung erfährt. Infolge einer dadurch zugleich bewirkten intensiveren Verdunstung geschieht aber auch eine relative Vermehrung der Reservesubstanzen infolge der höheren Konzentration des Zellsaftes. Aber auch absolut nimmt speziell der Zuckergehalt zu. Daß natürlich durch ganz besonders hohe Temperaturgrade während längerer Hitzeperioden schwerste Schädigungen des Lebens der Früchte auch herbeigeführt werden können, ist klar.

Speziell der Einfluß des Frostes äußert sich in der verschiedensten Weise, je nach dem jeweiligen Entwickelungsgrade der Früchte: Sind im wesentlichen nur die Blätter des Stockes, da empfindlicher, vom Froste betroffen worden, so vermögen diese allerdings eventuell ihrer assimilatorischen Aufgabe nicht mehr Genüge zu leisten, und eine Neubildung von Stärke oder Zucker kann sich so selbstverständlich in ihrem Inneren auch nicht mehr vollziehen. Indes die gesund und intakt verbliebenen Früchte vermögen immer noch die zur Zeit der Schädigung bereits vorhandenen Kohlehydrate der Blätter und Kaulome zu verwerten und mit ihnen ihren derzeitigen Zuckergehalt zu bereichern. Von dem Reifezustande der Früchte ist es da natürlich abhängig, ob ein mäßiges oder befriedigendes Nachreifen jetzt noch statthaben kann. Denn besonders in wärmerer Zeit ist der Prozeß dieser Ausnützung der Assimilate der Blätter gar bald zu Ende geführt.

Ist die Frucht aber selbst, so lange sie noch am Stocke hängt, vom Froste geschädigt worden, dann ist in schlimmeren Fällen in der Regel besonders der Fruchtstiel, durch den ja die Zuleitung der Nährstoffe erfolgt, schwer verletzt in seinem Inneren, eventuell sogar völlig abgetötet worden, und jedwede weitere Zufuhr des Reservemateriales ist selbst nach dem Wiederauftauen mehr oder weniger ausgeschlossen. Doch kann auch hier noch ein einigermaßen günstiges Ausreifen erfolgen, falls die Früchte nicht zu frühzeitig vor der Erlangung ihres Reifezustandes von der Kälte überrascht wurden, indem sich jetzt im Prinzipe im wesentlichen dieselben Nachreifungsprozesse abspielen, wie sie für zu früh gepflücktes oder abgefallenes Obst gelegentlich seiner natürlichen Nachreife geschildert wurden: da die Früchte ständig Wasser verdunsten, für welches jetzt aber infolge der Vernichtung der Leitungsbahnen Ersatz nicht mehr geschaffen werden kann, findet zunächst ebenfalls eine Konzentration des Zellsaftes statt, die natürlich um so intensiver sich gestalten wird, je mehr durch die abgestorbenen Stiele keine neue Wasserzuleitung möglich ist, und je höher die Temperatur der Umgebung sich stellt. Zugleich geht aber damit auch eine Säure- und Zuckerabnahme infolge der Frostwirkung Hand in Hand, wennschon der Zuckergehalt gerade bei der steten Konzentration noch zu steigen scheint, da die Säureabnahme speziell die relativ stärkere ist.

Gar oftmals wird dem erfrorenen Obste, sei es ziemlich, sei es vollreif, ein gewisser typischer „Frostgeschmack" eigen, der auf die Bildung gewisser, ihrer chemischen Konstitution nach aber noch völlig unbekannter Substanzen zurückgeführt werden muß. Bei den Weintrauben ist er besonders bekannt und gefürchtet, da er sich auch dem aus ihnen bereiteten Weine mitzuteilen pflegt. Außerdem bräunt sich selbst der bei alsbaldigem Keltern der erfrorenen Beeren gewonnene Wein gar bald. Durch längeres Stehen der zerstampften Trauben wird der Frostgeschmack noch beträchtlich mehr verstärkt, wahrscheinlich, weil er dann reichlicher aus den Häuten, wo er anscheinend seinen Sitz hat, gezogen werden kann

Nur die sogenannten „Eisweine", hergestellt aus den „Eismosten", die aus am Stocke völlig hart gefrorenen, reifen Beeren, aber vor ihrem Wiederauftauen, gekeltert wurden, besitzen diese, den unangenehmen Beigeschmack erregenden Stoffe nicht, sondern zeichnen sich

Digitized by Google

vielmehr wegen ihrer besonders starken Konzentration in hervorragender Weise aus noch vor den Ausleseweinen. Der Zuckergehalt solcher Früchte ist so hoch, daß trotz des hohen Alkoholgehaltes noch immer beträchtliche Mengen Zuckers in den endvergorenen Weinen enthalten sind. Der Säuregehalt ist ebenfalls ein ungewöhnlich hoher, doch schmeckt derselbe keineswegs unharmonisch hervor, sondern verleiht im Gegenteile den Weinen einen aparten, stahligen Charakter.

Es scheint jedoch der Frostgeschmack der Früchte sich allmählich wieder zu verlieren, wenigstens aber abzuschwächen, sei es daß die Früchte nach dem Erfrieren noch in organischem Zusammenhange mit dem Mutterstocke verbleiben, sei es, daß nicht: Sehr wahrscheinlich geschieht durch die atmosphärischen Gase, welche oft leicht durch Risse und Spalten des erfrorenen Obstes in das Innere der Früchte reichlicher als sonst einzudringen vermögen, eine chemische Veränderung, vielleicht eine Oxydation der bezüglichen Substanzen.

Daß durch Frostwirkung im Inneren der Früchte derartige chemische Stoffwechselprozesse ausgelöst würden, die das erfrorene reife Obst unverwendbar und ungenießbar machten, kann allgemeingültig jedenfalls keineswegs behauptet werden. Wohl mögen bisweilen solche stoffliche Veränderungen durch Frost in der Frucht geschehen, daß in geschmacklicher Hinsicht deren Wert herabgesetzt werden kann, andererseits ist aber jedenfalls die durch das Erfrieren und Gefrieren verursachte Konzentration des Zellsaftes als solche als Schädigung der Frucht nun und nimmer anzusprechen. Die jeweiligen Verhältnisse, die Rassen- und Arteigenart, die Ernährungsbedingungen der Mutterstöcke sind jedenfalls sämtlich Faktoren, die hier eine große Rolle spielen und bei der Beurteilung der Frage jedenfalls jeweilige Berücksichtigung finden wollen.

So sind auch die Ansichten über den Wert speziell erfrorener Äpfel geteilt. Mit Bezug auf ihre Verwendbarkeit für die Weinbereitung geben Christ, Dittrich, Rubens u. a. an, daß aus ihnen wohl weniger, aber sehr klare, süße, starke, aromatische und recht wohlschmeckende Obstweine sich erzielen lassen. Hinwiederum bemerkt Lucas, daß Äpfel, die durch Frost gelitten hätten, nicht viel mehr wert seien als gefaulte. Doch scheint es sich tatsächlich bei ihm um Äpfel gehandelt zu haben, die infolge des Gefrierens völlig zugrunde gegangen waren.

Der Gewichtsverlust des lagernden Winterobstes.

Von Obergärtner **J. Meyer-Soest i. W.**

Heutigen Tages, da der Obstbau in unserem deutschen Vaterlande immer mehr Boden gewinnt und allmählich aufgehört hat, nur ein Steckenpferd für Liebhaber zu sein, sucht man denselben möglichst wirtschaftlich und kaufmännisch zu betreiben. Man sucht aus den Erträgen so viel Geld wie möglich zu schlagen, um Einträglichkeit des Obstbaubetriebes zu erzielen.

Jeder Kaufmann weiß, daß der schnelle Handel immer der beste ist. Schnell gekauft, schnell verkauft ist der Grundsatz der meisten Geschäfte, sofern es die Verhältnisse nur einigermaßen erlauben. Der Obsthändler macht es in der Regel ebenso, je schneller er die Ware wieder an den Mann bringen kann, desto besser ist das Geschäft. Aber nicht nur der Obsthändler weiß das, auch der heutige Obstzüchter ist mit diesen Grundsätzen vertraut. Wo es irgend angängig ist, sollte man sich so früh als möglich nach Absatzquellen umsehen. Wer seine Früchte richtig abzuschätzen weiß und sie schon auf dem Baum verkauft hat, hat das beste Geschäft gemacht.

Diese glatte Entwickelung des Obsthandels ist aber nicht überall und nicht immer möglich. Sehr oft sind die Preise so tief gesunken, daß man allen Ernstes an eine Lagerung des Winterobstes denken muß, um bessere Zeiten abzuwarten. Selbstverständlich ist dann in Erwägung zu ziehen: Steht der Gewinn im annehmbaren Verhältnis zu den erforderlichen Aufwendungen (Lagerraum, Arbeit) und dem zu erwartenden Gewichtsverhältnis.

Während man über die erforderlichen Aufwendungen wohl einen Überschlag machen kann, dürfte eine Vorausbestimmung des Gewichtsverlustes schwieriger sein, denn sie kann nur auf Grund von Erfahrungen aufgestellt werden.

Um einen einigermaßen zuverlässigen Maßstab für spätere Zeiten zur Hand zu haben, stellte ich im Herbst 1909 Versuche mit einzelnen Kernobstsorten an, wie viel dieselben bis Weihnachten bezw. bis zu ihrer Vollreife an Gewicht verlieren. Erwähnen möchte ich noch, daß zur Lagerung nur gesunde Früchte genommen und verletzte, angestoßene usw., von denen eine baldige Fäulnis zu erwarten war, dagegen ausgeschlossen wurden. Allgemein dürfte daher der Gewichtsverlust etwas höher werden, da in großen Mengen auch bei sorgfältiger Sortierung einige Fehler immer übersehen werden.

Der Versuch wurde begonnen am 23. Oktober zu einer Zeit also, da alles Obst

Digitized by Google

geerntet war. Etliche Sorten haben schon längere Zeit gelegen und bis zur Aufnahme in die Versuchsreihe auch bereits bedeutend abgenommen. Diese Sorten fallen ob ihrer geringen Gewichtsabnahme in der Tabelle gleich auf, es sind: Deans Codlin, Landsberger Rtte. und die Birnen. Auch Pastorenbirne lag schon längere Zeit im Obstkeller, durch ihre lange Haltbarkeit hatte sie aber auch längere Zeit zur Wasserverdunstung, welches sich in dem gefundenen Gesamt-Verlust bemerkbar macht.

Im nachfolgenden die Tabelle über die gefundenen Gewichtsverluste der Versuchssorten. Von jeder Sorte wurden $1^1/_2$ kg = 3 Pfd. abgewogen und um Irrtümer zu vermeiden die Früchte abgezählt. $1^1/_2$ kg gelagert wurden, beträgt die Gewichtsabnahme für $^1/_2$ kg $= \frac{103}{3} = 34,333$ g welches für 50 kg 1,716 kg ausmacht abgerundet 2 kg.

Nach diesem Maßstab ist die Berechnung, ob sich die Lagerung des Obstes rentiert oder nicht, sehr leicht möglich.

Wird z. B. im Herbst für Winteräpfel nur ein Preis von 15 Mk. für 50 kg geboten, um Weihnachten bekomme ich aber 25 Mk., so kann man sich schnell ausrechnen, daß in den meisten Fällen die Lagerung einträglich ist. Der Vorteil wird betragen: 2 kg · 15 = 0,60 Mk. — 10 Mk. = 9,40 Mk., eine Summe, wofür schon allerlei Arbeiten geleistet werden können. Aber wenn der Preis nicht bis zu 25 Mk.

Sorte Gewicht am 23. 10. 09 je 3 Pfd.		Gewicht am 4.11 kg	Gewicht am 12.11 kg	Gewicht am 7.12 kg	Gewicht am 23.12 kg	Gesamt-gewichts-Verlust gr	Bemerkungen
Deans Codlin	14 Stk.	2,500	2,480	2,450		50	Am 7.12. Vollreife erlangt
Ananas Rtte.	17 „	2,460	2,450	2,430	2,420	80	
Französ. Goldrtte.	16 „	2,450	2,450	2,400	2,370	130	
Landsberger Rtte.	15 „	2,460	2,460	2,450	2,450	50	
Canada Rtte.	13 „	2,460	2,450	2,270	2,250	250	Am 7.12 ein Fauler ausgeschieden
Gelber Bellefleur	12 „	2,480	2,460	2,430	2,410	90	
Parkers Pepping	22 „	2,450	2,440	2,390	2,380	120	
Pastorenbirne	7 „	2,460	2,460	2,420	2,400	100	
Vereins Dechantsb.	8 „	2,460	2,460	2,440		60	Am 7.12 Vollreife erlangt
Diels B. B.	8 „	2,480	2,460			40	„ 12.11 „ „
Neue Poiteau	11 „	2,460					„ 30.10 „ „

Wollen wir nun für die Praxis eine Nutzanwendung aus diesem Versuch ziehen, so dürfen wir, um zu einem sicheren Ergebnis zu kommen, keineswegs aus dem hier gefundenen Gesamt-Gewichtsverlust das Mittel ziehen zur Feststellung der durchschnittlichen Gewichtsabnahme des Lagerobstes. Wir müssen vielmehr die Dauersorten von den schnell vergänglichen trennen, denn diese nur kommen ja bei einer Lagerung in Betracht, währenddem man die Herbstsorten so schnell wie möglich an den Mann bringen muß. Ich habe dieselben nur aus allgemeinem Interesse aufgenommen.

Im vorliegenden Falle handelt es sich also nur um die Sorten: Ananas Rtte., Franz. Goldrtte., Landsberger Rtte., Canada-Rtte., Gelber Bellefleur, Parkers Pepping und Pastorenbirne. Die durchschnittliche Gewichtsabnahme dieser Sorten beträgt 103 g. Da von jeder Sorte steigen sollte, so kann auch bei einer niedrigeren Summe die Lagerung noch rentieren. Wenn es jedoch umständehalber der Obstzüchter vorzöge, die Ware für billiges Geld herzugeben und er auf einen höheren Gewinn verzichten will, so sie ihm nahe gelegt, daß er durch S c h l e u d e r p r e i s e die E i n t r ä g l i c h k e i t d e s g e s a m t e n d e u t s c h e n O b s t b a u e s h e r a b d r ü c k t. Sollte die Marktlage im Herbst so schlecht stehen, daß für das Winterobst kein anständiger Preis zu erzielen ist, so sollte man unverzüglich das Risiko der Lagerung übernehmen, anstatt sich willenlos dem Zwischenhandel auszuliefern. Zwar können wir den Zwischenhandel nicht entbehren, der Züchter darf sich aber von demselben nicht abhängig machen, sondern e r muß die Preise bestimmen. Es gibt genug leicht vergängliches Herbstobst, welches oft zu Spottpreisen abge-

Digitized by Google

setzt werden muß, sofern keine Kühlvorrichtung zur Verfügung steht. Das Winterobst aber können wir zurückhalten und dadurch dem oft rücksichtslosen Händler die Spitze bieten.

Zum Schluß möchte ich allen deutschen Obstzüchtern zurufen: „Sorgt einmütig für das Interesse des deutschen Obstbaues durch möglichste Steigerung der Obstpreise, liefert Euch nicht dem Händler aus, sondern lernt selbst euern Betrieb kaufmännisch leiten!"

Amerikanische Äpfel in Hamburg.

Von **Ad. Francke, Meiendorf.**

Zur Weihnachtszeit des verflossenen Jahres wurden den Hamburgern in den Zeitungen täglich Newtown Peppings in Kisten mit 50 Pfund Inhalt zu 14 Mk. 50 Pfg. angeboten. Da ich diese Sorte noch nicht kannte und sie mir vor einigen Jahren von einem der bekanntesten Hamburger Obsthändler als „köstlich" bezeichnet wurde, so war ich begierig, die Früchte zu schmecken und kaufte sie mir in einem Fruchtladen in dessen Schaufenster die mittelgroßen, plattrunden, grüngelben Äpfel verlockend aufgetürmt lagen. Der Preis war 60 Pfg. für 1 Pfund. Da auch verschiedene Sorten Baldwins vorrätig waren, so ließ ich mir auch hiervon geben und zwar von den teuersten zu 50 Pfg. für 1 Pfund.

Als ich mit den vermeintlichen kostbaren Schätzen beladen im Hause anlangte und die Früchte schmeckte, war ich indessen sehr enttäuscht. Der Newtown Pepping war hart, saftlos, süßlich und ohne eine Spur von Gewürz und Aroma.

Baldwin war, obgleich im Preise niedriger, im Geschmack besser. Sein Fleisch war entschieden weicher und saftiger, im übrigen ebenso wie bei dem Newtown Pepping. Das Schlimmste aber war, daß der ziemlich große Baldwin ein schaudererregendes Äußere darbot. Die schmutzig rotbraune Farbe verwandelte sich am Kelch herum in häßliches Grün; dazu die vielen tiefen Druckstellen, die bei einigen Früchten dermaßen verrottet waren, daß man beim Essen die Hälfte des Fruchtfleisches wegschneiden mußte, von der ungleichen Größe der Äpfel gar nicht zu reden. —

Das sind also die kostbaren „Amerikaner", die in diesem Winter bei uns die Schaufenster der meisten Fruchtgeschäfte zieren, denn deutsche Tafeläpfel wie z. B. den Boskoop, sieht man selten und dann zu einem weit niedrigeren Preise etwa 30 Pfg. für das Pfund.

Man muß staunen, daß das Publikum einer Großstadt zu geradezu abschreckenden Preisen ausländische Früchte sehr mäßiger Beschaffenheit kauft. Wie groß ist der Unterschied zwischen dem Geschmack unseres Schönen von Boskoop und dem teueren Newtown Pepping. Für den Boskoop erhielt ich von Hamburger Privatleuten im Herbst 20 Mk. für den Zentner. Welch große Mengen würde man von diesen schönen haltbaren Früchten im Winter zu vorzüglichen Preisen absetzen, wenn man sich in kaufmännischer Weise direkt an die Obstliebhaber wenden würde. Die meisten Familien haben zwar keine Lagerräume für große Obstmengen, aber 50 bis 100 Pfund Früchte zur Zeit nehmen doch gern viele Leute, wenn ihnen das Obst d i r e k t i n s H a u s geschafft werden kann.

Transport und Verpackungskosten erschweren immer den Verkauf, wenn sie von den Käufern getragen werden müssen.

Fragekasten.

Wir bitten die Mitglieder um rege, tunlichst baldige Mitarbeit an der Fragebeantwortung. Im Interesse des Fragestellers ist die rasche Auskunftserteilung sehr erwünscht.

Antwort auf Frage 97. Als spatzensichere, einfache Fütterungsmethode habe ich das in Fettkuchen eingelassene Vogelfutter kennen gelernt. In zerlassenes Fett wird Vogelfutter, besonders Sonnenblumensamen, geschüttet, dieses in mit kaltem Wasser ausgespülte Porzellantassen gegossen und ein längeres Stück Draht hineingetan. Nach dem Erkalten herausgenommen und an dem Draht in die Bäume gehängt. Die nützliche Meise mit ihren spitzen, stark gebogenen Krallen klammert sich an dem schwebenden Fettkuchen fest und mit ihrem harten Schnabel pickt sie sich das Futter mit dem Fett geschickt los, während dem Spatzen dies unmöglich ist.

Maria Joerling, Gärtnerin, **Steglitz.**

Zu Frage 98. In Heft No. 30 dieses Jahres, Seite 402 beschreibt Herr Ad. Francke-Meiendorf b. Hamburg eine Rtte. als Edelrenette. So viel daraus zu entnehmen ist, so ist es die Muskat Rtte., auf die die Beschreibung gut paßt. Bei uns hat sie die gerügten Fehler noch nicht gezeigt; doch ziehen auch wir Cox' Orangen Rtte. weit vor. **G. Bantel.**

Zu Frage 99. Aus dem Umstand, daß die betr. Himbeere Jahr für Jahr zweimal Früchte ansetzt, ist zu ersehen, daß es eine zweimal tragende Sorte ist, die aber dort nicht mehr reif wird. Durch dieses nochmalige Ansetzen erklärt sich auch das schwache Tragen im Sommer. Zweimal tragende Sorten sind in den seltensten Fällen empfehlenswert.

G. Bantel.

Neue Fragen.

Frage 100. Wie viel Kunstdünger kann man der Pflanzenerde bei den verschiedenen Obstarten zusetzen?

Frage 101. Wie gedeihen Obstbäume auf Mergel?

Digitized by Google

Frage 102. Wie groß sind die Schattenausfälle durch die Obstbäume auf Getreidefeldern?

Frage 103. Zur Bereitung von Erdbeerwein habe ich ein Essigfaß benutzt. Es war mit kochendem Wasser gereinigt, trotzdem hat der Wein jetzt ein wenig Essiggeruch und -geschmack angenommen. Frage an, ob dieses durch irgend ein und durch welches Mittel zu beseitigen ist.

Frage 104. Das größte Hindernis für die Entwickelung des Obstbaues in hiesiger Gegend ist der Obstdiebstahl. Welche Mittel stehen dem Obstzüchter zur Bekämpfung bezw. Abwehr des Obstdiebstahles zu Gebote? Unter welchen Bedingungen können Selbstschüsse und Fußangeln gelegt werden? Wo sind diese zu haben?

Frage 105. Ich bitte um Angaben über die Leistungsfähigkeit des Räucherapparates „Victor" der Firma Otto Hinsberg-Nackenheim.

Rundschau und Mitteilungen.

Die Ein- und Ausfuhr von frischem Obst im Monat Oktober. Im Monat Oktober wurden ein- und ausgeführt (1 dz = 100 kg):

	Einfuhr	Ausfuhr
Äpfel	538 281 dz	23 692 dz
Birnen, Quitten	73 949 „	8 621 „
Aprikosen, Pfirsiche	313 „	17 „
Zwetschen	29 481 „	7 251 „
Mirabellen, Reineclauden	127 „	99 „
Kirschen, Weichseln	— „	2 „
Hagebutten, Schlehen	296 „	26 „
Erdbeeren	2 „	— „
Himbeeren, Preißelbeeren	18 852 „	224 „
Tafeltrauben	83 465 „	106 „
Haselnüsse	8 617 „	15 „
Walnüsse etc.	9 876 „	234 „

Hiernach belief sich die Einfuhr von frischem Obst auf 763 259 dz, während dieselbe im gleichen Monat 1909 1 469 259 dz betrug. Sie ist demnach in diesem Monat an Menge annähernd um die Hälfte zurückgegangen.

Die Ausfuhr ist von 32 852 dz im Jahre 1909 auf 40 287 dz im Jahre 1910 gestiegen. Aus diesen Angaben lassen sich natürlich noch keine Schlüsse auf die Gesamt-Ein- und -Ausfuhr des Jahres 1910 ziehen. **Schulz.**

Riesenbirne. In Honselersdijk (Holland) wurde dieses Jahr eine Diel gezüchtet, welche 800 Gramm schwer wurde und 37 cm Umfang bei 15 cm Höhe besaß. An dem betreffenden Baume hingen noch viele Birnen, welche 500 Gramm und mehr wogen.
Nach dem Maastrichter Veldboden. **Bechtle.**

Österreichische Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft. Die Gesellschaft, die im wesentlichen die gleichen Aufgaben wie der D. P.-V. zu erfüllen beabsichtigt, ist anläßlich des VIII. österreichischen Weinbaukongresses kürzlich in Wien gegründet worden. Der vorbereitende Ausschuß teilt uns mit, daß die Gesellschaft im Laufe dieses Monats ihre Satzungen feststellen und den Vorstand wählen wird. Nähere Auskunft erteilt der Landes-Obstbauinspektor Löschnig in Wien I, Herrengasse 13.

Die Österreichische Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft will die Fachmänner und Obstbauinteressenten des österreichischen Reiches vereinigen und durch das geistige Band der fachlichen Zusammengehörigkeit und der gemeinsamen wirtschaftlichen Interessen einander näherbringen. Die Gesellschaft will die Tätigkeit der Landes- und Lokalvereine, der Körperschaften nicht behindern, sondern diesen durch eine rege Aussprache ein einheitliches und zielbewußtes Vorgehen in einzelnen Obstbaufragen ermöglichen. Innerhalb der Gesellschaft sollen zur Lösung der Spezialaufgaben, nach dem Statutenentwurfe nachstehende Sektionen gebildet werden: 1. Abteilung für Obsthandelspolitik einschließlich der Obstbaustatistik. Hierzu gehören die Vorbereitungen für den Abschluß von Handelsverträgen, der Obstaußenhandel und der Zwischenhandel mit Ungarn. 2. Abteilung für die Angelegenheiten des Frischobstverkaufes, des Genossenschaftswesens, des Tarifwesens (Frachten), der Obstverkaufsvermittlungsstellen und der Verpackung des Obstes. 3. Abteilung für die Ermittlung der Obsternteberichte (unter Anlehnung und zur Unterstützung an die offizielle Berichterstattung des k. k. Ackerbauministeriums). 4. Abteilung für Pomologie: a) allgemeine Handelssorten; b) Obstneuheiten; c) Mostobstsorten; d) Lokalsorten und e) besondere Obstarten und Sorten der südlichen Kronländer. 5. Abteilung für die Ermittlung von Obstgehölzerträgnissen und die Wertbestimmung von Obstbäumen und Obststräuchern. 6. Abteilung für die Bekämpfung der Obstbaumschädlinge. 7. Abteilung für Obstverwertung: a) Dörrobst; b) Obstwein und c) Obstkonserven (Dunstobst, Marmeladen, Jam, Gelee usw.). 8. Abteilung für das Obstbaumschulwesen. 9. Abteilung für das Studium der Obstgehölzdüngungen. 10. Abteilung für die Untersuchungen und Feststellungen der Ursachen der verschiedenen Tragbarkeit der einzelnen Obstarten, über den Einfluß der Unterlagen, über das Verhalten zum Boden und Klima und über die Züchtung von Obstsorten. 11. Abteilung für Unterrichtswesen im Obstbau, Fachschulen, landwirtschaftliche Lehranstalten, Versuchsanstalten, Kurse und Vorträge. 12. Abteilung für allgemeine Förderungsmittel des Obstbaues, für den Obstbau wichtige Gesetze, Subventionswesen, Ausstellungswesen, Bezirksgärtner und Baumwärter.

Überseeische Äpfel in deutschen Speisewagen. In der Deutschen Tageszeitung beschwert sich ein Leser darüber, daß man in den deutschen Speisewagen der deutschen Gesellschaft in der jetzigen Zeit nur minderwertige überseeische Äpfel zum Preise von 20 bis 30 Pfg. das Stück erhalte. Die preußische Eisenbahnverwaltung müsse doch die Speisewagengesellschaft darauf aufmerksam machen, daß der deutsche Reisende in der jetzigen

Digitized by Google

Jahreszeit ein gewisses Recht darauf hat, gutes deutsches Obst und nicht minderwertige überseeische Ware zu erhalten. Die Deutsche Tageszeitung glaubt mit vollem Recht, diesen Wunsch der Eisenbahnverwaltung unterbreiten zu sollen. **A. W.**

Literatur.

Der Obstbau in Wort und Bild mit besonderer Berücksichtigung der im rheinhessischen Obstsortiment empfohlenen Sorten. Herausgegeben vom landwirtschaftlichen Verein für die Provinz Rheinhessen. Mit 71 Abbildungen und 52 Obsttafeln in 12farbigem Druck. Verlag von Rud. Bechtold & Co., Wiesbaden. Preis: steif broschiert Mk. 7.50, fein gebunden Mk. 9.—

„Das vorliegende Werk ist das Ergebnis einer mehr als zwanzigjährigen Tätigkeit des unterzeichneten landwirtschaftlichen Provinzialvereins für Rheinhessen und seiner Organe", so beginnt das Vorwort dieses in erster Linie für die landwirtschaftliche Bevölkerung der Provinz Rheinhessen bestimmten Leitfadens. Das Werk legt ein glänzendes Zeugnis davon ab, daß der landwirtschaftliche Verein ernstlich bestrebt gewesen ist, den Obstbau in seinem Vereinsgebiet zielbewußt zu heben. In gedrängter Kürze, dabei aber in verständlicher Weise wird das ganze, umfangreiche Gebiet des Obstbaues behandelt. Die Schreibweise ist so gehalten, daß auch der kleine Obstzüchter und Landwirt Rat und Belehrung aus diesem Buche schöpfen können. In einfacher und klarer Art werden bei der Besprechung der wichtigsten Krankheiten und Schädlinge die sichersten Bekämpfungsmittel angegeben, während alles Nebensächliche fortgelassen ist. Erfreulich ist ferner, daß bei der Obstverwertung in erster Linie Rücksicht auf die bäuerlichen Verhältnisse genommen worden ist. Mit der Empfehlung der kostspieligen Einmacharten ist man sehr vorsichtig gewesen. Einen breiten Raum nehmen die Beschreibungen der Obstsorten — 15 Apfel-, 13 Birnen-, 6 Kirschen-, 2 Mirabellen-, 4 Zwetschen-, 3 Aprikosen-, 6 Pfirsich- und 3 Quittensorten ein. Die pomologische Beschreibung dieser Sorten wird wirkungsvoll ergänzt durch Angaben über die Eigenschaften der Frucht und des Baumes. Bei der Sortenaufzählung kommt zum Ausdruck, daß das Buch insbesondere für die rheinhessischen Verhältnisse bestimmt war, sonst hätten die lokalen Sorten, wie Weißapfel, Herbstapfel und Michelsbirne wohl kaum Aufnahme gefunden. Der etwas hohe Preis von Mk. 7.50 resp. Mk. 9.— dürfte einer allgemeinen Anschaffung etwas hindernd im Wege stehen.

Schulz, Ludwigshafen.

Die Balkongärtnerei in ihrem ganzen Umfange. Praktische Anleitung zum Schmucke der Balkone und Fenster mit Blumen. Von Paul Juraß, Obergärtner, vollständig neu bearbeitet, verbessert und vermehrt von Johs. Schneider, Chefredakteur des „Lehrmeister im Garten und Kleintierhof", in Leipzig. II. Auflage. Preis Mk. 1.20. Verlag von Rud. Bechtold & Comp., Wiesbaden. (Zu beziehen durch alle Buchhandlungen.)

Garten- und Verschönerungsvereine, vielfach auch die Stadtverwaltungen, bemühen sich in den letzten Jahren, die Städtebilder durch Balkon- und Fensterschmuck freundlicher zu gestalten. Man hört überall von jährlichen Preisausschreibungen, die gute Erfolge haben und durch ihr Beispiel anregend auf weitere Kreise wirken. Derartige Bemühungen dürfen allseitig und im besondern von den Gärtnern freudig begrüßt werden. Die vorliegende, von dem bekannten Chefredakteur des Lehrmeisters im Garten und Kleintierhof, Johs. Schneider in Leipzig, verfaßte Schrift erteilt Ratschläge für den Schmuck und die Pflege von Balkons und Fenstervorsätzen in zweckmäßiger Weise. **L.**

Unsere besten Obstsorten von Johannes Böttner. 11. und 12. Tausend.

Es fehlt nicht an pomologischen Werken mit bildlichen Darstellungen und Beschreibungen von Obstsorten. Auch für verschiedene Landesteile und Bundesstaaten sind Schriften über die Normal-Obstsortimente der betr. Gebiete vorhanden. Trotzdem hat Böttners Werkchen immer noch seine Berechtigung. Es soll ein zuverlässiger Ratgeber sein für die große Masse der Gartenbesitzer und Landwirte, die in die Lage kommen, einen Garten, eine Mauer, ein Grundstück zu bepflanzen und nun vor der Frage stehen: Welche Sorte, welche Obstart, pflanze ich? — Die größeren pomologischen Werke sind zu umfangreich — vielen zu teuer — und der Laie weiß bei den vielen Sorten, die da geschildert werden, schließlich doch nicht, welche er wählen soll. Es fehlt heute auch nicht an ausführlichen Baumschulkatalogen, die eine Menge alter, neuer und neuester Sorten aufführen, aber den Baumschulen die Sortenwahl zu überlassen, hat manche Nachteile, und die Kataloge selbst schildern durchweg alle angebotenen Sorten als „sehr fruchtbar", „sehr gut" und empfehlenswert. — So muß denn ein Werkchen wie obiges mit ganz objektiver Beurteilung der Obstsorten, ihrer Vorzüge und ihrer Fehler und Schattenseiten, willkommen sein. Es werden darin auch nur eine sehr beschränkte Anzahl der erprobtesten Apfel-, Birn-, Pflaumen- usw. Sorten in Wort und Bild geschildert, dabei auch gleichzeitig passende Ersatzsorten namhaft gemacht. Die Schrift unseres z. Zt. fruchtbarsten und meistgelesenen Gartenbau - Schriftstellers Herrn Böttner ist gut und bedarf keiner weiteren Empfehlung; sie entspricht allen Anforderungen, die in Hinsicht auf den Preis, Umfang und Zweck an ein solches Werkchen gestellt werden können. Trotzdem mögen hier noch einige Vorschläge zu kleinen Ergänzungen oder Änderungen gemacht werden. Von den näher besprochenen 9 Apfelsorten sollte der Weiße Winter-Kalvill — dieses Schmerzenskind des deutschen Obstbaues —

Digitized by Google

gänzlich wegfallen. Selbst hier — im milderen Weinklima — bringt die Zucht des Kalvills meist nur Enttäuschungen und das Werkchen Böttners will doch nur erprobte und anbauwürdige Sorten bringen. Auch der besprochene Gravensteiner sollte wegbleiben. Für den eigentlichen Garten und für Zwergform paßt die Sorte nicht und selbst als Hochstamm in geeigneten Lagen ist der Gravensteiner nicht dankbar genug. Wir haben noch so viele gute Sorten, wie z. B. den Gelben Edelapfel, die Baumanns Renette, den Parkers Pepping usw., die zwar auch nicht überall in jedem Boden oder Lage gedeihen, auch nicht so fein sind wie Gravensteiner; aber die Mehrzahl der Gartenfreunde sieht lieber einen vollhängenden Baum, als einen, der selten mal halbvoll sitzt, gewöhnlich aber nichts bringt.

Von Birnen werden nur 5 Sorten näher besprochen, als späteste die Diels Butterbirne, die hier bei uns schon Mitte November vorüber ist. Winterbirnen fehlen ganz, was zu bedauern ist. Man kann sie nicht überall ziehen, aber es bleiben noch genug Gegenden, wo edle Winterbirnen als Zwerg und Spalier mit Vorteil gezüchtet werden, ja selbst noch halbstämmig und hochstämmig gedeihen. Ich nenne hier nur Madame Verté, Regentin, Josefine von Mecheln, Edelcrassane, Olivier de Serres, Präsident Drouard, Pastorenbirne.

Beim Beerenobst ist die Auswahl meines Erachtens auch etwas zu beschränkt. Anstatt drei Stachelbeeren wären 9 oder 10 Sorten näher aufzuführen. insbesondere die Früheste gelbe (früher und besser als Fr. von Neuwied), die Grüne Riesenbeere, die Grüne Edelbeere, die Weiße (oder Lovets) Triumphbeere. Bei den Johannisbeeren ist nur die Weiße und Rote holländische genannt. Die letztere wird im allgemeinen viel zu viel empfohlen, dabei ist sie spätreifend und sehr sauer, auch weniger großbeerig. Wo bleiben aber denn die eigentlichen schönen großfrüchtigen Sorten, wie Fays Riesen, Rote Versailler, Kaukasische, die milder von Geschmack sind und früher reifen, auf dem Markte gesuchter sind und besser bezahlt werden, und dabei auch sehr reich tragen und fast überall gedeihen? Die nebenbei als gute rote Sorte erwähnte Rote Kirsch ist die Stammmutter unserer großfrüchtigen neueren Sorten und von diesen längst übertroffen in Größe und Ertrag. Die „echte Rote Kirsch“ ist veraltet und völlig entbehrlich. Was in den Baumschulen aber gewöhnlich als Rote Kirsch-Johannisbeere geht, ist glücklicherweise meist nicht die echte, sondern Kaukasische, Rote Versailler oder dergl.

Bei den Haselnüssen sollten auch die Rote und Weiße Lambertsnuß nicht fehlen, die als die tragbarsten Sorten und ziemlich schwach wachsend vor allen andern Sorten hervortreten.

Im Anhange folgt auf ca. 10 Seiten noch eine Zusammenstellung von guten Obstsorten für die verschiedenen Zwecke, Baumformen, Lagen usw. Hier sind ja nun Äpfel, Birnen, Kirschen usw. in größerer Zahl nach der Reife aufgezählt (so ca. 50 Apfelsorten, ca. 50 Birnsorten), jedoch ohne jede weitere Charakteristik. Diese Zusammenstellung ist gut, doch können auch aus dieser erweiterten Auswahl verschiedene Sorten wegbleiben, z. B. Cox's Pomona, Burchardts Renette, Große Casseler Renette, Deutsche National Bergamotte, Schwarze Neapolitaner (Joh.), Rosa holländische (Joh.), Shaffers Colossal (Himb.). Die Weichsel Minister von Podbielski (heißt wohl richtiger Kochs Ostheimer Weichsel) ist übrigens noch gar nicht erprobt und trägt hier und anderswo noch so gut wie gar nichts.

Vielleicht finden bei späteren Auflagen des guten und volkstümlich geschriebenen Werkchens obige Anregungen und Vorschläge hie und da Berücksichtigung! **Zorn.**

Personalien.

Erik Hjelm, Konsulent für Obst- und Gartenbau in dem Regierungsbezirk Skarobonys Län wurde zum Direktor der Kgl. Gartenbauschule Adelsnäs Trädgardsskola in Atvidaberg, Schweden, ernannt.

Karl John zu Friedberg, Fachlehrer an der Obstbau- und landw. Winterschule wurde von Sr. Königlichen Hoheit dem Großherzog von Hessen der Charakter als „Garten-Inspektor“ verliehen.

H. Fintelmann in Sanssouci, Königl. Hofgartendirektor, erhielt den russischen St. Annenorden zweiter Klasse und Königl. Hofgärtner **Glatt** in Charlottenhof bei Potsdam den russischen St. Annenorden dritter Klasse.

H. Wimmer, Geschäftsführer des Bundes Deutscher Baumschulenbesitzer hat seinen Wohnsitz nach C. verlegt, um dort auf eigenem Hof baumschulmäßige Spezialkulturen zu betreiben. Herr Wimmer bleibt auch in diesem seinem neuen Wohnsitz Geschäftsführer des Bundes Deutscher Baumschulenbesitzer.

Palm ist als Obergärtner und Fachlehrer an die Königl. Gartenbauschule in Weihenstephan in Bayern angestellt worden.

Druckfehlerberichtigung. Auf Seite 410/1910 der Deutschen Obstbauzeitung ist der Sortenname Cox's Orangen-Renette geschrieben worden. Der Einsender der Besprechung, Herr Schindler, wünscht Cox' Orangen-Renette geschrieben zu sehen, da bei den auf x auslautenden Personennamen der Genitiv nur durch einen angehängten Apostroph bezeichnet wird.

Von der Firma **Otto Hinsberg** in **Nackenheim,** die nach der Anleitung der Agrikultur-Abteilung der Schwefel-Produzenten Hamburg die „Schwefel-Kalkbrühe“ herstellt, sind dem Deutschen Pomologen-Verein 5 Kannen zu je 5 Kilo kalifornische Brühe zu Versuchszwecken zur Verfügung gestellt. Obstzüchter, die mit der kalifornischen Brühe Versuche anzustellen beabsichtigen, wollen sich unter Bezugnahme auf diese Mitteilung der Deutschen Obstbauzeitung direkt mit der Firma Otto Hinsberg in Nackenheim am Rhein in Verbindung setzen.

Verantwortlich für die Schriftleitung: Vorstand des D. P.-V., Eisenach — Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei, Stuttgart.

Digitized by Google

I. Nachtrag

zum Mitgliederverzeichnis des D. P.-V. vom Mai 1910 bis Mitte Juni 1910.

Körperschaftliche Mitglieder.

Straßburg i. Els., Ministerium für Elsaß-Lothringen, Abteilung für Landwirtschaft und öffentliche Arbeiten.

Vereine.

Ahrweiler, Bez. Koblenz, Provinzial-Wein- und Obstbauschule.
Barsinghausen, Deister Obstbauverein für Barsinghausen und Umgegend.
Colmar Els., Weinbausektion des Garten-, Obst- und Weinbauvereins f. d. Bez. Ober-Elsaß. Adr.: Herrn G. Burger, Vorsitzender, Staufenstraße.
Delitzsch, Prov. Sa., Obst- und Gartenbauverein für Delitzsch und Umgegend. Adr.: Herrn Archidiakonus Kohlmann.
Detmold (Lippe), Fürstl. Gartenverwaltung, Adr. Herrn Hofgarteninspektor Fr. Strate.
Diemitz bei Halle a. d. S., Provinzial-Obstgarten.
Forchheim i. Bayern, Bezirks-Obstbauverband.
Grätz, Bez. Posen, Kreis-Obstbauverein.
Griessen, Obstbauverein Klettgau, E. V.
Großkamsdorf, Obst- und Gartenbauverein für Groß- und Kleinkamsdorf. Adr.: Herrn Hauptlehrer O. Schmidt, Vorsitz.
Häselrieth bei Hildburghausen, Obst- und Gartenbauverein, z. Hd. Herrn Kirchenrat Liebermann, Vorsitzender.
Hildburghausen, Kreisobstbauverein.
Lohr, Unterfranken, Bezirks-Obstbauverein. Adr.: Herrn Schriftführer Kistner.
Pleven, (Bulgarien), Bulg. Obst- und Weinbauschule. Adr.: Herrn Direktor S. Deleff.
Traunstein, Oberbayern, Bezirks-Obstbauverband. Adr.: Herrn Landwirtschaftslehrer Hans Albrecht, Vorsitzender.
Westensee, Schlesw.-Holst., Obst- und Gartenbauverein. Adr.: Herrn Lehrer Kuntz, Vorsitzender.

Persönliche Mitglieder.

Bader, Sophie, Rentiere, Mühlhausen i. Thür.
Barkow, Theo, Obstbauwanderlehrer, Stettin-Braunsfelde.
Belser, Chr., Buchdruckerei, Stuttgart, Augustenstr. 13.
Berndt, C., Obergärtner, Obstplantage Petersau bei Frankenthal, Pfalz.
von Bernuth, Generalmajor z. D., Mühlhausen i. Els.
Bertsch, P. Michael, O. S. B., Erzabtei Beuron, Hohenzollern.
Blisniok, Karl, Gemeinde-Obergärtner, Berlin-Lankwitz, Calaudrellistr. 58.
Boeddinghaus, Adolph, Fabrikant, Elberfeld.
Bönig, Hildegard, Ludwigslust i. Mecklbg.
Bonte, K., Wiesbaden, Jorkstr. 17, III.
Brosius, Obstbaulehrer, Ahrweiler, Rheinprovinz.
Brückner, F., 64 Totteridge Road, Enfield Wash., England.
Brütting, Otto, Gärtner, Groß-Gerau i. Hessen.
Burkhardt, Ferdinand, k. techn. Sekretär, München 8, Corneliusstr. 6, III.
Busse, Adolf, Maschinenfabrikant, Wurzen i. Sa.
Dahn, Georg, Weingutsbesitzer, Walporzheim (Ahr), Rheinprov.
Degele, Matth., Distrikts-Baumwart, Günzburg a. d. Donau.
Dilz, Paul, Göhren bei Gaschwitz-Leipzig.
Donnerberg, Robert, Kaufmann, Oldenburg (Gr.).
Ebensberger, Benno, Bezirks-Baumwart, Dillingen a. d. Donau.
von Ehrenwall, Sanitätsrat Dr., Nervenheilanstalt-Besitzer, Ahrweiler, Rhpr.
Eichinger, Alfons, Dr. phil., Halle a. d. S., Karlstr. 10.
Eigenbrod, M., Gärtner, Hösel i. Rhld.
Engelhardt, Louis, Drogist, Zerbst i. Anh.
Feicht, Karl, Obergärtner, Krottenmühl a. Simsee b. Söchtenau, Oberbayern, Villa Klöpfer.
von Felbinger & Co., Franz, Ritter, I. Mährische Dörrgemüse und Konservenfabrik, Schöllschitz i. Mähren.
Fiacre, Albert, Pfarrer, Marsal i. Lothr.
Finger, E., Obergärtner, Altenweddingen, Bez. Magdeburg.
Fink, Hermann, Baumwärter, Groß-Kötz, Bez.-Amt Günzburg a. d. Donau.
Freidt, Kurt, Smieszkowo, Post Czarnikau, Bez. Bromberg.
Frohne, Wilhelm, Rentier, Mühlhausen i. Thür., a. d. Burg 18.
Gagarin, Fürst Wladimir, z. Zt. Bonn a. Rh., Venusbergweg 9a; im Winter: Petersburg, Sergiewskaja.
Geiger, Otto, Kaufmann, Rappenau i. Bad.
von Gerichten, Ed., Fabrikdirektor, Mannheim i. Bad.

Digitized by Google

Gode, F., Obergehilfe, Oldenburg (Gr.), Schloßgarten.
Günther, Hugo, Fabrikbesitzer, Plauen i.V.
Hagemann, Frl. Ilse, Herford i. Westf.
Heisler, Albert, Delikatessenhaus, Gelsenkirchen, Bahnhofstr. 48.
Hermann, Gemeinde-Vorstand, Espenhain, Post Rötha, Bez. Leipzig.
Hilger, Carl, Baumschulgehilfe i. Fa. Jul. Hönings, Neuß a. Rh.
Hintz, Ernst, Obstbauspezialist, Bonn-Poppelsdorf, Clemens-Auguststr. 10.
Hoch, Erwin, Kaufmann, Rieth, Post Heldburg, Sa.-Meiningen.
Höppener, Ludwig, Rentier, Schwerin i. M., Taubenstr. 10.
Hörth, A., Apfelweinkelterei, Obstgut, Ottersweier, i. Baden.
von Horwath, Eduard, Adr. Herrn Kasimir von Cebrzyuski, Wusuiltiluski bei Kiew, spuk Nr. 1, Rußland.
Hüneborn, Kreisobstbaubeamter, Ockenheim, Kr. Bingen a. Rh.
Jentzsch, Karl, Dr. med., homöopath. Arzt, Naumburg a. d. S., Lange Gasse 4.
Jerichow, Emil, Pomologe, bei Herrn Bäckermstr. Bila, Proskau, Schl.
Joest, Dr. Karl, Gutsbesitzer, Haus Eichholz bei Sechtem, Rheinprov.
Jung, Rudolf, Gutsbesitzer, Undenheim i. Rheinh.
Kaiser, Jos., Musiklehrer, Ingolstadt, Feldkirchnerstraße 1.
Kaul, Adolf, Landwirt, Jaroschen II in Pos.
Kaurek, F., Amtsvorsteher und Landwirt, Badersleben i. Sa.
Kirchner, Viktor, Gutsbesitzer, Schmölln i. Sa.-Altenbg.
Knobbe, Fritz, Gutsbesitzer, Meitzendorf, Bez. Magdeburg.
Krause, Obstplantagenbesitzer, Wachtmeister a. D., Göhren b. Leipzig.
Krause, A. W., Erxleben i. Sa.
Krull, Julius, Landschafts- und Obstgärtner, Halle a. d. S., Berlinerstraße 31.
Kutscher, Peter, Gastwirt und Obsthändler, Dromersheim b. Bingen a. Rh.
Laqua, Günther, Pomologe, Proskau-Obora, Bez. Oppeln.
Lehnardt, R., Pomologe, Proskau 38, Adr. Frau Niemzik.
Leipold, Herm., Gärtner, z. Zt. Musketier d. 9. Komp., Inf.-Reg. Nr. 95, Coburg.
Lochmann, Pfarrer, Frauendorf i. Kgr. Sa.
Lohr, Hans, Obstbaugehilfe, bei der Bad. Obstzentrale, Bühl i. Bad.
Loosen, Wilhelm, Rheinische Obstkulturen und Baumschulen, Höhenhaus bei Mülheim a. Rhein.
Lorberg, Wolfgang, Baumschulen, Biesenthal i. M., Bez. Potsdam.
Mährlen, Kgl. Weinbauinspektor, Weinsberg i. Württbg.
Mälzer, Alexander, Obstbaumwärter, Flößberg bei Lausigk i. Sa.
von Maltzan, Freiherr, Obstgutbesitzer und Hauptmann a. D., Odratzheim, Post Marlenheim, Unter-Els.
Moldzio, Frau G., Rittergutsbesitzerin, Dietrichswalde bei Gallingen i. Ostpr.
Mühne, O., Rheydt, Bez. Düsseldorf, Bäumchesweg 17.
Neumann, Hans, Obstbaulehrer, Stettin, Falkenwalderstraße 105, I.
Nordmann, B., Pomologe, Proskau, Ring 29, Schlesien.
Oberdieck, C., Dr., Hannover, Marienstraße 61.
Perponcher, Graf von, Tannenhof bei Schwerin i. Mecklbg.
Pieper, Friedrich, Obergärtner, Rheinböllerhütte, Post Rheinböller, Rheinprov.
Pröschold, K., p. Adr. Herrn H. Berg, Elmshorn, Flammweg 36.
Rasmus, Charlotte, Gärtnerin, Söllichau, Kreis Bitterfeld.
Rehwinkel, Franz, Brennmeister, Syhra, Post Geithain i. Sa.
Ripper, Peter, Obstgut, Pfaffen-Beerfurth i. Odw.
Schäfer, Franz, Beerenobstanlagen, Roisdorf b. Bonn a. Rh.
Scheibe, W., Gutsbesitzer, Lobstädt bei Borna i. Kgr. Sa.
Scheu, Georg, Wein- und Obstbautechniker, Alzey i. Rheinh.
Schinke, Karl, Hofgärtner, Ballenstedt a.H.
Schmidt, Johannes, Brietzig, Kreis Pyritz, in Pommern.
Schnackenberg, L., Weinheim a. d. Bergstraße.
Schönlaub, Karl, Bezirksbaumwart, Zweibrücken, Pfalz.
Schröder, Erich, Adr. Gräfl. von Arnim'sche Gartenverwaltung, Boitzenburg i. Uckermark.
Schümann, Frau H., Rittergutspächterin, Reichau b. Liebstadt, Ostpr.
Seffler, Erich, Gärtnergehilfe, Küdinghoven b. Beuel a. Rh., Gallusstraße 55.
Semmler, Karl, Zivil-Ingenieur, Dortmund, Weißenburgerstraße 50.
Spanjer, Wilhelm, Freckleben bei Sandersleben in Anhalt.
Stingl, Alois, Prechlau i. Westpr.
Stolberg'sches Rentamt, Fürstlich, Ortenberg i. Hessen.
von Tettau-Tolks, Frau Baronin Kraphausen bei Reddenau, Ostpr.
Thiemann, Vorstand der The Continental Bodega Company, Frankfurt a. M., in Oberursel i. Taunus, Villa Thiemann.
Voss, C., Obergärtner, Isernhagen b. Hannov.
Weber & Eberhardt, auktionsweiser Verkauf von Obst und Gemüse, Bremen.
Weddig, Karl, Obstplantage, Seehausen, Kr. Wanzleben i. Sa.
Wein, Jos., Kreis-Obstbaulehrer, Pfersee bei Augsburg.
Weißfloch, Friedrich, Bez.-Baumwart, Trautskirchen i. Mittelfranken.
Weßling, Adam, Obstplantagenbesitzer, Mondorf bei Bonn a. Rh.
Wüstenhagen, Obstbau-Assistent, Niederzwehren bei Kassel, Fürstinstr. 100.
Ziegler, Theodor, Gartentechniker, Schloß Zinneberg, Post Glonn i. Oberbayern.

Digitized by Google